Le Chef - Getränke



Titel

Rubrik

Stichworte

Titelübersicht

Adonis

Adonis (Aperitif)

Adonis I

Adria-Blau-Cocktail

Adventlicher Früchtetopf

Adventspunsch

Affinity Cocktail

Affinty Cocktail

African Queen

Afrika-Milch

After Eight

After Midnight

After-Dinner-Cocktail

Afterwards

Airmail Cocktail

Alabama Fizz

Aladin Cocktail

Alain Delon

Alaska

Alaska Cocktail

Ale Sangaree

Alexander

Alexander I

Alexander-1

Alexander-Rum-Cocktail

Alexanders Traum

Alexandra

Algeria

Alice Mine

Alkoholfreier Eierpunsch

Alkoholfreier Planter`s Punch

alkoholfreier Punsch

Alpenglühn

Alt-Aztekischer Kakao

Altbier-Bowle

Altbier-Bowle 'Helmstedt'

Altbier-Bowle I

Altbierbowle

Altenglischer Punsch

Amaretti

Amaretto Flirt

Amaretto-Mokka-Punsch

Amaretto-Variationen

Amato

Amber Dream

Amer George

American Beauty

American Beauty I

American Champagne Cocktail

American Glory

American Halb und Halb

Americano

Americano (Aperitif)

Amrus

Amsterdam Cocktail

Ananas - Eistee

Ananas Julep

Ananas mit Curacao

Ananas mit Grenadine

Ananas mit Tequila

Ananas-Bowle

Ananas-Erdbeer-Kefir (Alkoholfrei)

Ananas-Flip

Ananas-Shake (Alkoholfrei)

Ananas-Shakes

Ananas-Tee

Ananasbowle (Alkoholfrei)

Ananaskaffee (Alkoholfrei)

Ananassorbet

Andalusia Cooler

Angel of Assam

Angel's Face

Angel's Kiss

Angel's Wing Kiss

Animi (Alkoholfrei)

Anis-Tee

Anisette

Anisette (Alkoholfrei)

Anja's Colada

Anne's Baileys

Anonensaft (alkoholfrei)

Anti-Kater-Drink

Anti-Stress-Drink

Ants in the Pants (Kribbeln im Arsch)

Aperitif für heisse Tage

Aperitif Happy Hour

Apfel-Birnen-Bowle

Apfel-Birnen-Kwas (Kwas jablotschnyj i gruschewyj)

Apfel-Buttermilch

Apfel-Cidre-Bowle

Apfel-Ingwer-Punsch

Apfel-Zitrus-Punsch

Apfelfrappe (Alkoholfrei)

Apfelkorn-Bowle

Apfelpunsch

Apfelpunsch I

Apfelsaftbowle

Apfelsinen-Mischgetränk

Apfeltee spezial

Apple Sour

Apple Sunrise

Applejack Highball

Apricamp

Apricosy (Alkoholfrei)

Apricot Blossom

Apricot Cooler

Apricot Daily

Apricot Lady

Apricot Orange

Apricot Sour

Apricot Sunset

Aprikose mit Grapefruit

Aprikose mit Whisky

Aprikosen-Frappe

Aprikosen-Kefir-Drink (Alkoholfrei)

Aprikosen-Kiss

Aprikosen-Likör

Aprikosenfrappe (Alkoholfrei)

April Shower (Aperitif)

Aquavit Clam

Arabiens Lust

Arabischer Kaffee

Armagnac-Pflaumen

Arthur and Marvin Special

Aruba Trade Wind

Asser Roman (Ägypten)

Athletic

Atlantic

Atta Boy

Aufgesetzter mit Johannisbeeren

Aufwärmer ohne Alkohol

Avocadogetränk mit Eis

Ayran (Joghurtgetränk)

B 52

B and P

Baby Colada

Baby Love

Baby Love (Alkoholfrei)

Babydoll (Alkoholfrei)

Babyface

Bacardi Cocktail

Bacardi Fruit Punch

Bacardi Highball

Bachelor-Cocktail

Bailey's

Bailey's Irish Cream (mit Eier)

Bailey's Irish Cream (ohne Eier)

Baileys 'Clone'

Baileys 'Double-Flip'

Baileys 'Salchow'

Baileys 'Tö-Loop'

Bali Beach (alkoholfrei)

Baltimore Egg Nogg

Baltimore Egg-Nogg

Banana - Flip

Banana Boat

Bananas (alkoholfrei)

Banane mit Ananas

Banane mit Kokos

Bananen Cocktail

Bananen-Fitness-Trunk (alkoholfrei)

Bananen-Flip

Bananen-Kefir

Bananen-Likör

Bananen-Mix

Bananenbowle

Bananenshake

Bananenshake (Alkoholfrei)

Bananenshake I

Bananenshake mit Kokos

Bananenwein

Bananzas

Banavan (Alkoholfrei)

Barbados Sunrise

Barbara

Barbara's Special Green-Mix

Barcadi Cocktail

Barcadi Fireside

Barley-Water

Batida Ananas

Batida Brasil

Batida Carneval

Batida Cherie

Batida de Banana

Batida de Coco

Batida Orange

Batida-Cocktail

Beach Boy

Beau Rivage

Beautifull

Beeren-Punsch

Beige Cocktail

Belgischer Kaffee

Bellini

Bens Saurer

Bentley

Berlenga

Berliner Bowle

Berliner Fruchtgetränk

Berliner Punsch

Bermuda Cocktail

Bermuda Highball

Beruhigungs-Tee

Beruhigungstee

Best Wishes

Between the Sheets

Between the Sheets I

Biene Maja

Bier Champagner

Bier Chaudeau

Bier Sangaree

Bier-Punsch, heiss

Bier-Punsch, kalt

Bier-Zitronen-Punsch

Bierkaltschale

Bierpunsch

Bierpunsch (mit Eier und Sahne)

Big Alf

Big Ben

Big John

Bijou

Biker

Bilberry Milk (Alkoholfrei)

Bird of Paradise

Birne mit Champagner

Birnen in Alkohol

Birnen-Cocktail

Birnen-Kefir mit Knusperflocken

Birnenbowle

Birnenbowle (Alkoholfrei)

Birnenlikör

Bischof Feuertaufe

Bitter Cup

Bitter Sweet

Black Devil

Black Devil (Rum Martini)

Black Mama

Black Russian

Black Russian I

Black Sun

Black Widow

Blackberry Cocktail

Blanche

Blauer Engel

Blauer Himmel

Blinker

Bliny-Varianten, I

Bloody Mary

Bloody Mary II

Bloody Mary, Scharf (2)

Bloody Mary, schwach

Bloody Mary, stark

Bloody Mate (Alkoholfrei)

Bloody Orange

Blubberwasser

Blue Ananas (Alkoholfrei)

Blue Angel

Blue Bird

Blue by you

Blue Caribic

Blue Devil

Blue Eyes

Blue Hawaii

Blue Lady

Blue Lady (mit Curacao)

Blue Lagoon

Blue Margarita

Blue Moon

Blue Sky

BlueLady (mit Eiweiss)

Blutorangen-Dickmilch

Blutorangen-Punsch

Bobby Burns

Bombay

Bombay Cocktail

Bonanza-Kaffee

Bonnie Prince Charles

Bonnie's Love

Boris Special

Boston Ward 8

Bounty Island

Bourbon Car

Bourbon Dream

Bowl of the Bride

Brainstorm

Bramble-Bramble

Bramble-Bramble (alkoholfrei)

Brandy Champerelle

Brandy Cola

Brandy Collins

Brandy Daisy

Brandy Fino

Brandy Grog

Brandy Gumb

Brandy Sour

Brandy Zoom

Brasilian Fever

Brautnacht

Brave Ball

Brazil

Brennender Mokka I

Brennender Mokka Ii

Brigitte Bardot

Britischer Flip

Brombeer Trunk

Brombeer-Bowle

Brombeer-Trunk (Alkoholfrei)

Brombeerdrink

Brombeeren-Limetten-Drink

Brombeerlikör

Brombeertee

Brombeertrunk I

Brombeerwein

Bromillchen

Bronx

Bubble-Drink

Bubble-Drink (Alkoholfrei)

Buchenau

Budenzauber

Büsumer Eierpunsch

Bull Dog Cooler

Bull Shot

Bull Shot (Katergetränk)

Bunter Tee-Punsch auf Eis

Buttermilch-Birnen-Mix

Buttermilch-Flip

Buttermilch-Holunder-Drink

Buttermilch-Shake

Buttermilch-Spinat-Drink

Buttermilchmädchen

Buttermilchshake (Alkoholfrei)

C.C.

Cacao Cocktail

Caddy's Dream

Cafe a l'orange

Cafe a la Scheik

Cafe Amsterdam

Cafe Bananas

Cafe Bananas (Alkoholfrei)

Cafe Brulot

Cafe Cän

Cafe Capriccio

Cafe Espana

Cafe La Bamba

Cafe Mexicaine

Cafezinho do Brasil

Cai (Tschai)

Cai (Tschai) (Alkoholfrei)

Caipirinha

Caipirinha-Cocktail

Caipirinha-Getränk des Bauern

Caledonian Mist

Calvados-Cocktail

Calypso

Campanile

Campari Blossom

Campari Caribic

Campari Cocktail

Campari Cocktail I

Campari Cocktail II

Campari Cup

Campari Flip

Campari Hawaii

Campari Martinique

Campari Punch

Campari Soda

Campari Sour

Campor

Campsekt

Canadian Squash

Canadian Summer

Capitano

Captain Cook

Capuccino a l'orange

Carabinieri

Caramo (Alkoholfrei)

Cardinal I

Caribbean Blue

Caribbean Fitness

Caribbean Night

Caribbean Spring

Caribic (Alkoholfrei)

Carnaby Street

Carribean Cocktail

Caruso

Casablanca

Cassis-Sirup

Cassisbowle

Castle Dip Cocktail

Cbx-Spezial (Schlüpferstürmer)

CCF - First Try

Centenario

Champagner Cocktail

Champagner Daisy

Champagner Fizz

Champagner Julep

Champagner Orange

Chapala

Charles Caribbean

Charly Brown

Charly's Spezial

Chaucers Liebes-Mahl

Cherry Blossom

Cherry Blossom Cocktail

Cherry Cream

Cherry Flip (Alkoholfrei)

Cherry-Tee

Chi Chi

Chicago

Chicken Drink

Chiliwein

Chocolate Soldier

Cidre Cocktail

Cidrebowle

Citrus-Mix

Claire

Clausthaler Stubbser

Clubman

Cocktail Annabelle

Cocktail APerol

Cocktail Aral

Cocktail Arosa

Cocktail Camelia

Cocktail Domestos

Cocktail Granny Smith

Cocktail Nordlicht

Cocktail Palmin

Cocktail Sagrotan

Cocktail Zapopan

Cocktails Teil 1

Cocktails Teil 2

Coco

Coco Cherry (alkoholfrei)

Coco Choco

Coco Choco (alkoholfrei)

Coco de Martinique

Coco Loco

Coco-oco (alkoholfrei)

Cocolino's Apfelsaft (Alkoholfrei)

Cocoloco

Cocomara (alkoholfrei)

Coconut Banana

Coconut Banana (alkoholfrei)

Coconut Dream

Coconut Dream (Alkoholfrei)

Coconut Exotic (Alkoholfrei)

Coconut Gin

Coconut Kiss

Coconut Kiss (1) (alkoholfrei)

Coconut Kiss (2) (alkoholfrei)

Coconut Lips

Coconut Lips (Alkoholfrei)

Coconut on Holidays (alkoholfrei)

Cocos Dream

Cocoscreme soda (Alkoholfrei)

Coffee Cream

Coffee Westindia

Cognac Alexander

Cognac Toddy

Cointreau Bitter Lemon

Cointreau Fiction

Cointreau Fiesta

Cointreau Orange

Cointreau Tonic

Colada Fizz

Colibri

Colonel Collins

Columbo

Columbus

Columbus Cocktail

Come on

Con-Tico

Concorde 1

Cooler

Cooler (Alkoholfrei)

Copacabana

Corpse Reviver No. 3

Creamy Orange

Creme-Likör

Cuba Libre

Cuba Libre I

Cuba Libre II

Cuba Libre III

Cuban Island

Cup Cardinal

Curacao Tee-Grog

Curacao-Cocktail mit Crusta-Rand

Cynar Cocktail

Dämmerstunde

Dänischer Würzkaffee

Daiquiri

Daiquiri (klassischen)

Daiquiri Cocktail

Damenkränzchenpunsch

Danziger Goldwasser

Darjeeling On The Rocks

De Rigneur

Deauville

Deep South

Der Alkoholfreie Trend-Trink 1995

Der Alkoholfreie Trend-Trink 1995 (Alkoholfrei)

Der fliegende Robert

Derby Daiquiri

Desiree

Devil`s Heaven

Diana

Didi's Tongburster

Die erste selbstgekochte Milch

Die weissen Riesen (Basisinfo über Sauermilchprodukte)

Diskussionspunsch

Dizzy Izzy

Dolly

Dolomiten-Steiger

Dolores

Donaldson's Beer Cup

Dorlis Flip

double Rainbow Cocktail

Drachenblut

Dream Cocktail

Drink Takka

Driver

Drums of Rio

Dubonnet Cocktail

Dubonnet Creme

Dubonnet Fizz

Dudelsack

Duke of Marlborough

Dunlop Cocktail

Duplex

Earthquake

East India Cocktail

East-West-Indies

Eastwind

Easy Bajan

Easy Dancer

Ebereschenlikör

Edison

Egg Beer (Eierbier)

Egg Nogg Tea

Eier - Punsch

Eier-Tee (Alkoholfrei)

Eiercognac

Eiergrog

Eiergrog I

Eiergrog mit Sanddorn

Eierlikör -Variationen

Eierlikör 2

Eierlikör I

Eierlikör II

Eierlikör III

Eierlikör mit Mokka

Eierlikör mit Whisky

Eierlikör nach Kienle

Eierlikör nach Zingerle

Eierlikör-Kaffee

Eierlikör-Variationen

Eierliköre, nach Kienle, Zingerle

Eierlikor

Eierpunsch

Eierpunsch (Alkoholfrei)

Eierpunsch I

Ein-Tag-Kwas aus Roggenbrot

Einstein

Eis-Aprikose

Eis-Tee Rote Johanna

Eisbeere (Alkoholfrei)

Eisbeeren-Tee

Eiscafe Karibik

Eispunsch

Eistee

Eistee-Limonade (Alkoholfrei)

Eiter-Bowle

El Gaucho

Eliza's Dream

Elsässer Schokolade

Engel zu Pferd, Angels on Horseback

English Punch

Entenbüsi

Erbeerlikör

Erbeerlikör I

Erbsencocktail (Alkoholfrei)

Erdbeer-Ananas-Bowle

Erdbeer-Buttermilch-Shake (Alkoholfrei)

Erdbeer-Cava-Drink

Erdbeer-Eier-Cocktail (Alkoholfrei)

Erdbeer-Joghurt-Shake

Erdbeer-Kwass

Erdbeer-Margarita

Erdbeer-Milchmix

Erdbeer-Milchmix (Alkoholfrei)

Erdbeer-Rhabarberbowle

Erdbeer-Rosen-Bowle

Erdbeer-Schoko-Shake

Erdbeer-Shake

Erdbeer-Soft-Drink

Erdbeer-Vitamin-Shake

Erdbeeren in Madeira

Erdbeerkefir

Erdbeerlikör

Erdbeerlikör (Obstschnaps)

Erdbeerlikör I

Erdbeerlikör II

Erdbeerlikör III

Erdbeerlikör, Variante 1

Erdbeermilch

Erdbeermilch (Alkoholfrei)

Erdbeershake I

Erdbeerwein

Erdbeerwein (Kitzinger)

Erdbeerwein la Kitzinger

Erdbeerzauber

Erdnussmilch (Alkoholfrei)

Ernest Hemingway Special

Estragon-Drink

Exoten-Cup

Exotenbowle

Exotik-Punsch

Exotischer Cocktail

Exotischer Rumtopf

Fancy Campari

Fancy Fruits

Fanta Sunset

Fantasia

Fantasy Colada

Far West

Farolito

Feel-Good

Feel-Good (Alkoholfrei)

Feel-Wet

Feel-Wet (Alkoholfrei)

Feigen in Armagnac

Feigenbowle

Fein aromatisierter Porto

Fenchelkefirale (Alkoholfrei)

Ferrari

Ferrari Cocktail

Feuerwasser

Feuerwerk

Feuerzangenbowle

Feuerzangenbowle Gothia

Feuerzangenbowle I

Feuerzangenbowle II

Feuerzangenbowle III

Feuerzangenbowle IV

Feuerzangenbowle V

Feuerzangenbowle VI

Feuerzangenbowle, die 1.

Feuerzangenbowle, die 2.

Feurio (Alkoholfrei)

Fidji Sunset

Fielmann

Finish Cockbull

Finlady

Finnish Virgin

Firmenbranntwein I

Firmenbranntwein Ii

First Night Cocktail

Fitmacher

Flammender Mokka

Flammender Tee-Punsch

Flammendes Herz

Fliederbeerensaft

Fliegender Holländer

Fliegenpilz-Schnaps

Florida Cocktail

Flüssiges Feuer für rauhe Winterabende - Grog

Flying

Flying Cangaroo

Flying Kangaroo

Four Peppers Plus

Französischer Erdbeerlikör

Free Climber

Freimaurer-Becher

Freitag

French 75

French 76

French Connection

French Cooler

Fresa Colada

Fresh Fruit Batitas

Fresh up Sprite

Fresh-Up

Fresh-Up (Alkoholfrei)

Froupe Cocktail

Frozen Matador

Fruchtcobbler

Fruchtige Hagebutte

Fruchtige Hagebutte (Alkoholfrei)

Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt (Alkoholfrei)

Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt

Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt (Alkoholfrei)

Fruchtiger Abendtraum

Fruchtiger Aperol-Drink

Fruchtiger Blue-Mix

Fruchtiger Raki Spezial

Fruchtiger Tropic-Mix

Fruchtpunsch

Fruchtzauber

Fruchtzauber (Alkoholfrei)

Früchte-Eistee mit frischer Minze

Früchte-Traum

Früchtemilch

Früchtepunsch

Früchtetraum

Frühlingsgetränk

Frühstarter (Alkoholfrei)

Frühstücks-Drink

Frühstücks-Drink (Alkoholfrei)

Fruit-Cup

Frullato al cocco - Drink

Furor Bavaricus (alkoholfrei)

Furor bavaricus Bayerische Wut

Gaston Longdrink

Gato

Geeister Tomaten-Wodka

Gemüsetraum

Gerstenwasser

Getränk aus Dickmilch mit Radieschen (Alkoholfrei)

Gewürz-Likör

Gewürzkaffee

Gewürzlikör

Gewürzpunsch

Gewürzpunsch (alkoholfrei)

Gewürztee

Gewürztee (Alkoholfrei)

Gewürzter Eistee

Gewürzter Schoko-Mokka

Gewürzter Tee

Gibson Cocktail

Gimlet

Gin Fix

Gin Fizz

Ginger Ale

Ginger Ale Rose

Ginger Ale Rose (Alkoholfrei)

Gingerette

Ginny

Glögg (für die kalte Jahreszeit)

Glühwein

Gnulpf

God Mother

Goldauer Mut-Erneuerer

Golden Apple

Golden Fizz

Golden Girl

Golden Torpedo (Cobra)

Golf

Granatapfel-Ananas-Bowle

Grand Lady

Grand Passion Cocktail

Grand Slam

Grand Slam Trend

Grapefruit Limonade (Alkoholfrei)

Grapefruit mit Curacao

Grapefruit Pick me up

Grapefruit-Cobbler

Grapefruit-Cocktail

Grapefruit-Holunder-Punsch

Grappy (Alkoholfrei)

Grashüpfer

Green Dream

Green Kefir

Green Leaves

Green Monster

Green Russian

Green Spider

Grenadine Shake

Grenadine-Punsch

Greyhound

Gringo

Grossmutters Rumtopf

Grüne Kinder-Bowle

Grüne Liebe

Grüne Witwe

Grüner tropischer Teepunsch

Guinesslikör

Gurkbarber (Alkoholfrei)

Gurken- und Apfeldrink

Gurken-Bowle

Gurken-Melone-Kefir-Drink (Alkoholfrei)

Gurken-Shake mit Dill

Gurkencocktail

Gurkencocktail (Alkoholfrei)

Gurkenflip (Alkoholfrei)

Gurkenzit (Alkoholfrei)

Gursilikum (Alkoholfrei)

Hagebutten-Erdbeer-Trunk (Alkoholfrei)

Hagebutten-Orangen-Drink (Alkoholfrei)

Hagebuttenlikör nach alter Art

Hagebuttenmix Wilde Rose (Alkoholfrei)

Hagebuttenwein nach Kitzinger Teil 1

Hagebuttenwein nach Kitzinger Teil 2

Hair Raiser

Happy Monday

Harter Russe

Harvey Walbanger

Harvey Wallbanger

Hattrick

Hausmacher Wodka

Hawaii-Likör

Hawaiian

Health-Cup

Heaven so sweet

Heidelbeer-Buttermilch

Heidelbeer-Kefir-Drink (Alkoholfrei)

Heidesirup

Heisse Karamelmilch

Heisse Mandelmilch

Heiße Nikolaschka

Heisse Oma

Heisse Safranmilch (Alkoholfrei)

Heisse Schokolade

Heißer Eierpunsch

Heisser Met mit Wodka (Krupnik)

Heisser Teepunsch

Helgoländer Eierpunsch

Herbstanfang

Herbstbowle mit Pflaumen

Herbstvergnügen

Het Pint

Hibiskusblütenwasser (Agua de Jamaica)

Highland Moon

Hilton Fling

Himbeer Vanille Likör

Himbeer-Buttermilch-Shake

Himbeer-Buttermilch-Shake (Alkoholfrei)

Himbeer-Eistee

Himbeer-Eistee (Alkoholfrei)

Himbeer-Joghurt-Drink

Himbeer-Johannisbeer-Drink

Himbeer-Limetten-Bowle

Himbeer-Melonenbowle

Himbeer-Shake

Himbeer-Vanille-Likör

Himbeerbowle

Himbeerbowle (Alkoholfrei)

Himbeerkefir (Alkoholfrei)

Himbeerlikör

Himbeermilch

Himbeershake

Himbeershake (Alkoholfrei)

Hippie Girl

Hobbythek-Drink

Hock Cup

Hoffmann Fizz

Hokus Pokus

Hollerlimo

Hollersekt

Hollywood-Cocktail

Hollywood-Cocktail (Alkoholfrei)

Holunder - Likör I

Holunder-Brandy

Holunder-Limonade

Holunder-Sekt, Teil 1

Holunder-Sekt, Teil 2

Holunderbeer-Punsch

Holunderbeerlikör

Holunderbeersaft

Holunderblueten-Sekt

Holunderbluetenlikör

Holunderbluetenlimonade

Holunderbluetensirup

Holunderbluetensirup (Variante 1)

Holunderbluetensirup I

Holunderbluetensirup II

Holunderbluetentee

Holunderbluetenwein

Holunderbluetenwein (Kitzinger)

Holunderbowle

Holunderglühwein

Holunderlikör

Holunderlikör (aus Holunderbeeren)

Holunderlikör, mit Rotwein verfeinert

Holunderpunsch

Holunderpunsch (Alkoholfrei)

Holundersaft

Holundersaft-Glögg

Holundersekt

Holundersirup

Holundertee

Holundertee (Alkoholfrei)

Honig-Wodka (Krupnikas)

Honiggetränk (Medok)

Honiglikör

Honigwein nach dem Kitzinger Weinbuch

Honolulu (Alkoholfrei)

Hopfenschnaps

Hopfensprossenlikör

Hoschtet-Sprutz aus dem Emmental

Hot Legs

Hüchler-Tropfe (Emmental)

Huflattichtee

Hummer-Cocktail (USA) Variante 1

Hummer-Cocktail (USA) Variante 2

Hurricane

Hustensaft-Dfü-Variationen ...

Ibu Cocktail

India pikant

Indian Blue

Indischer Gewürztee

Info Parfait AMour

Ingwer-Likör

Ingwer-Sirup

Ingwerbier

Ingwerpunsch

Ingwertee

Ingwertee (Alkoholfrei)

Invertzucker für Liköre

Irish Coffee

Irish Cream

Irish Orange

Iron-Power (Alkoholfrei)

Island Drink

Israelische Küche - Avocadogetränk mit Eis

Israelische Küche - Borschtsch

Israelische Küche - Erdbeer-Shake

Israelische Küche - Orangenmilch

Israelische Küche - Wasser ist mehr als nur Wasser

Israelische Küche - Zitrusmilch

Italienischer Mokka

Italienischer Mokka (Alkoholfrei)

Itchiban

Jagdaufseher

Jamaica Elegance

Jamaika-Kaffee

Jambon au Cafe

James Bond

Jodler-Trunk aus dem Emmental

Jogger

Jogger (Alkoholfrei)

Jogging

Joghurt-Drink mit Dill oder Minze

Joghurt-Drink mit Dill oder Minze (Alkoholfrei)

Joghurt-Kräuter-Milch (Alkoholfrei)

Joghurt-Minze-Shake

Joghurt-Minze-Trunk - Dugh

Joghurt-Minze-Trunk, Dugh

Johannes (Alkoholfrei)

Johannisbeer Saft

Johannisbeer-Shake

Johannisbeer-Shake mit Wodka

Johannisbeer-Teeflip

Johannisbeere mit Apfel und Aprikose

Johannisbeerlikör mit Kräutern

Johannisbeerwein (weiss, rot, schwarz)

Juan's Drink

Juanita

Jumper

Jumper (Alkoholfrei)

Jungle Juice

Jungle Juice (Alkoholfrei)

Jungle Queen

Käpt'n Chaos

Kaffee - Punsch

Kaffee aus Süd-West Friesland

Kaffee St. Petersburg

Kaffee-Cobbier

Kaffee-Eier-Punsch

Kaffee-Eier-Punsch (Alkoholfrei)

Kaffee-Eierlikör

Kaffee-Eierlikör-Drink

Kaffee-Grog

Kaffee-Likör

Kaffee-Milch-Frappe

Kaffee-Punsch

Kaffeelikör

Kakao mit Häubchen

Kakao Vital

Kakao-Likör

Kakao-Vanille-Drink

Kalte Ente

Kalte Ente (Alkoholfrei)

Kalter Bischof

Kalter Bischof (Bowle)

Kalter Milchkaffee

Kandeel

Kapalua Butterfly

Karamelmilch

Karamelpunsch

Karamelpunsch (Alkoholfrei)

Kardaro (Alkoholfrei)

Kardinal

Karibik-Mix

Karibikshake

Karibisches Ingwerbier

Karomon-Saft (Alkoholfrei)

Karotten-Buttermilch-Mix

Karotten-Buttermilch-Mix (Alkoholfrei)

Kay's Margarita

Kefir on the rocks

Kefir, Entstehung und Pflege

Kefir-Avocado-Drink

Kefir-Himbeer-Drink

Kinder-Bowle

Kinder-Glühwein

Kinder-Punsch

Kinder-Sangria

Kinderglühwein

Kinderglühwein(e) ohne Süssungsmittel

Kindersekt

Kir

Kir Imperial

Kir Royal

Kirsch-Shake

Kiwi Chi Chi

Kiwi Shot

Kiwi-Bowle

Kiwi-Brombeer-Drink

Kiwi-Brombeer-Drink (Alkoholfrei)

Kiwi-Fruchtsaft-Bowle (alkoholfrei)

Kiwi-Kir-Royal

Kiwi-Mango-Bowle

Kiwi-Maracuja-Drink

Kiwi-Mint

Kiwi-Tee

Kiwi-Teedrink

Kiwibowle mit Sekt

Kiwilimonade

Kiwilimonade (Alkoholfrei)

Klassiker: Negroni

Kleine Feuerzangenbowle

Kleiner Schwedenbitter

Klirrende Kälte

Knoblauchwein

Knoblauchwein als Kur

Knock out

Knock Out I

Königspunsch

Kokos mit Ananas

Kokos mit Ananas und Orange

Kokoscocktail (alkoholfrei)

Kokosmilch aus Kokosflocken

Kokosmilch I

Kokosmilch selbstgemacht

Kokosnuss Bitter

Kokosprodukte für Getränke

Kokossirup

Kokostraum

Kontiki

Kopfnuß

Kosakenblut

Kräuter-Drink (Alkoholfrei)

Kräuter-Drink (Diabetiker-geeignet)

Kräuter-Milch-Mix (mit

Kräutermilch

Kräutermilchmix (Alkoholfrei)

Kräuterweiblein (Alkoholfrei)

Krambambuli

Kresse-Kefir-Cocktail

Kresse-Kefir-Coctail

Kritzel-Kratzel

Krupnikas Schlehenbalsam

Lady Störtebecker

Ladykiller

Läuterzucker

Le Kir

Le Mans

Leave it to me

Leichte Beeren-Bowle

Leite de Onca Especial, Jaguarmilch spezial

Leite de Onca, Jaguarmilch

Leuchtfeuer

Leuchtturm (Alkoholfrei)

Liebes-Crusta

Likör mit Pfirsichkernen

Likör nach Chartreuse-Art

Likör Tia Maria

Likör von Waldhimbeeren

Lilly Cocktail

Lima Sour

Lime Colada (alkoholfrei)

Limette mit Soda

Limetten-Sekt

Limettenmilch

Limettenmilch (Alkoholfrei)

Lindenbluetensekt

Lindenbluetentee

Lissy's Mandelkakao

Lissy's Mandelkakao (Alkoholfrei)

Löwenzahn-Brennessel-Bier

Löwenzahn-Kaffee

Löwenzahn-Kaffee (Alkoholfrei)

Löwenzahnschnaps ohne Zucker

Löwenzahnwein

Löwenzahnwurzellikör

Long Island Ice-Tea

Longdrink 'Miami Blue'

Longdrink für kurze Nächte

Longdrink-Pimm's

Longdrink: Freefall

Longdrink: Heartbreaker

Longdrink: Whitesnow

Lorbeerlikör (italienisch)

Lover's Nocturne

Lumumba 2

Lumumba I

Lumumba II

Lumumba III

M.J. Sling

Macademia-Power-Shake

Magic Maraschino

Mai Tai

Mai Tai I

Maibowle

Make me crazy

Malaga-Cobbler

Malvenbowle

Malvenbowle (Alkoholfrei)

Malvenpunsch

Malz-Kwas (Solodowyj kwas)

Mambo

Man Club

Manager-Flip

Mandarine mit Weinbrand

Mandarinen-Likör

Mandarinengeist

Mandarinenshake (Alkoholfrei)

Mandellikör

Mandelmilch (Alkoholfrei)

Mandelmilch I

Mango Pepper (Alkoholfrei)

Mango-Apfel-Drink

Mango-Bananen-Drink

Manhattan

Manhattan Cocktail

Manhattan dry

Manor Punch

Maracuja mit Ananas

Maracuja mit Gin

Maracuja mit Kokos

Maracuja mit Rum

Maracuja-Teebowle (Alkoholfrei)

Maraschino Hit

Marco Polo

Margarita

Margarita - nur echt mit dem

Marlon Brando's Pübla Flip

Marlowes Gin Gimlet

Martini

Martini (Dry)

Martini Cocktail

Martini Dry

Mary Pickford

Masala doodh (Milch mit Kardamom und Mandeln,Alkoholfrei)

Matelimonade

Mazagran

Mazzagran

Melange

Melanie Rose

Melohanni (Alkoholfrei)

Melone-Buttermilch

Melonen-Basilikum-Bowle

Melonen-Bowle

Melonen-Bowle I

Melonen-Cocktail

Melonen-Cocktail (Alkoholfrei)

Melonenbowle

Melonenbowle (mit Campari)

Melonenbowle I

Melonenbowle mit Traubensaft und Cassis

Melonensoda

Met

Metrezept, Variante 1

Metrezept, Variante 2

Metrezept, Variante 3

Mexican Cocktail

Mexicana

Mexikanischer Kaffee (Cafe de Olla)

MiddleAgeBowle

Milch + Schokolade

Milch-Schoko-Marshmallow-Getränk

Milkmaid's Cooler (alkoholfrei)

Million Dollar Cocktail

Millionärs Cocktail

Minzwhisky

Miraculix

Mitthi lassie (Süsses Joghurt-Getränk, alkoholfrei)

Mitthi lassie (Süsses Joghurtgetränk, alkoholfrei)

Mocca Eier Punsch

Möhren-Cocktail

Möhren-Dickmilch-Drink

Möhren-Dickmilch-Mix

Möhren-Grapefruit-Drink

Möhrensaft mit Pfiff

Mojito

Mokka - Schokolade

Mokka Java (Alkoholfrei)

Mokka-Eier-Punsch

Molkedrink mit Mango, Sanddorn und Orange

Molkedrink mit Möhre und Apfel

Monaco a la Hobbythek

Monkey Gland

Moosbeerenkwass

Morgenmunter

Morton's Special

Moscow Mule

Motorhead Cock

Mulled Wine

Muntermacher

Namkeen lassie (Salziges Joghurt-Getränk, alkoholfrei)

Namkeen lassie (Salziges Joghurtgetränk, alkoholfrei)

Napitok Sima, Getränk Winterzeit (Russland)

Narrencocktail

Nastrowje-Kefir

Ne Art Baileys

Negroni

Nicolai's Cocktail

Nicolai's Cocktail (Alkoholfrei)

Night in Blue

Nikolaschka

Nocino (Ratafia)

Nordafrikanischer Tee

Nordafrikanischer Tee (Alkoholfrei)

Nordlicht

Nougatlikör

Noyeau

Nuss-Nougat-Buttermilch

Nusslikör

Nusswasser aus dem Elsass

Nusswein

Nutty Coffee Nog

Obstler (alkoholfrei)

Obstler (Alkoholkrei)

Ocho Rios

Ochsenauge

Octopussy (Alkoholfrei)

Öko

Ohio

Olympic

Omas Limonade

Opas Eierwein

Orange mit Aprikose

Orange mit Banane

Orange mit Cassis

Orange Oasis

Orange-Buttermilch

Orangen - Punsch

Orangen-Bowle (alkoholfrei)

Orangen-Buttermilch-Shake

Orangen-Campari-Bowle

Orangen-Tee-Punsch

Orangenkaffee

Orangenkaffee (Alkoholfrei)

Orangenlikör

Orangenmilch

Orientalischer Schokoladenkaffee

Orientexpress

Ostfreesische Kinnertön

Ostfreesische Kinnertön Ostfriesische Bohnensuppe

Papasito

Papaya Royal

Paradies-Bowle

Paradise Fizz

Party-Cocktail-Mix

Peppermint Cocktail

Persico

Persischer Cocktail

Pfefferminz-Drink

Pfefferminz-Likör

Pfefferminz-Orangen-Trunk (Alkoholfrei)

Pfirbarber (Alkoholfrei)

Pfirsich mit Birne

Pfirsich-Bowle

Pfirsich-Bowle I

Pfirsich-Maracuja-Bowle

Pfirsichtee mit Prosecco

Pfirsischtraum

Pflaumen-Bowle

Pharisäer

Pick me up

Pikanter Kräutermix

Pikanter Sommermix

Pikanter Vitamincocktail

Pilspunsch

Pimm's

Pina Cocos

Pina Colada

Pina Colada (Originalversion)

Pina Colada (Variante 3)

Pincasso

Pineapple Cocktail

Pink Lady

Pink Palace

Pink Shake

Pink Valentin

Pinkus Müllers Altbierbowle

Pinky Colada

Pirsich-Kokosnuss-Drink

Planter's Punch

Planter's Punch (Variante 2)

Planters Puch II

Planters Punch

Planters Punch I

Planters Punch III

Planter`s Punch II

Port Sangaree

Porto Rico

Portwein mit Knoblauch (Porto a l'ail)

Portweinpunsch

Power-Maker

Power-Maker (Alkoholfrei)

Prairie Oyster (Alkoholfrei, Katergetränk)

Preiselbeer mit Zitrus

Prickelnder Rose Star

Primavera

Prince Charlie

Prunus (Alkoholfrei)

Pumukl, Bailey's oder was immer Ihr wollt...

Punsch - Zum Jahreswechsel

Punsch Comeback

Punsch Comeback (Alkoholfrei)

Punsch ohne Alkohol

Punsch Royal

Punsch, Infos

Pussy Foot

Quarkknödel

Queens Taste Cocktail

Quickie

Quiet Sunday

Quittenbowle

Quittenlikör

Quittenlikör (Bayern)

Quittenlikör (mit Kirsch)

Quittenlikör I

Quittensaft

Quittensaft I

Quittenwein nach Kitzinger

Racquet Club Cocktail

Radler

Radler (Alkoholfrei)

Raffless Gin Sling

Rain Man

Rallo

Rambazamba Bananen-Buttermilch mit Nuss

Rattlesnake

Rauhreif

Red Coconut (alkoholfrei)

Red Dream

Red Kiss

Red Kisses

Red Lion

Red Snapper

Red Temptation

Refiller

Refiller (Alkoholfrei)

Regatta

Resolute Cocktail

Rhabarber-Cocktail

Rhabarberwein

Rheinweinpunsch

Rickey

RIP Power Cocktail

Ritter Blaubart (Alkoholfrei)

Ritz

Roadrunner

Roadrunner (Alkoholfrei)

Rob Roy Holiday

Rob Roy I

Rob Roy II

Rocky Mountain

Roli Special

Rolls Royce

Romulan Dream

Rosa Limonade

Rosa Rosen-Bowle

Rose Cocktail

Rose I

Rose II

Rose-Bowle

Rosen-Bowle

Rosen-Likör I

Rosenbowle

Rosenbowle 1

Rosenbowle 2

Rosenlikör

Rosinenwasser (Woda izjumennaja)

Rosmarin-Cocktail

Rote Gurkenbowle

Roter Johannisbeersaft

Roter Kraftpunsch

Roter Löwe

Roter Renner

Roter Renner (Alkoholfrei)

Roter Traubenpunsch

Rotes Johannisbeerwasser (Woditza iz krasnoj smorodiny)

Rotes Johannisbeerwasser (Woditza iz krasnoj smorodiny)

Rotweinbowle spanische Art

Rotweinpunsch

Rotweinpunsch mit Ananas

Rotweinzauber

Royal Bengal Tiger Tea

Royal Fizz

Royal Romance

Royal Tea Punsch

Royal Tea Punsch (Alkoholfrei)

Royal Tee-Punsch

Rüdesheimer Früchteparfait mit Asbach-Uralt

Rum Alexander

Rum Highball

Rum Jerk

Rum Runner

Rum Sour

Rum Stinger

Rum-Kirschen

Rumtopf I

Rumtopf mit exotischen Früchten

Rumtopftips

Rumzwetschgen

Russian Car

Russian Fruit

Russian Night

Russische Himbeeren

Russischer Kaffee

Russischer Punsch

Russischer Tee

Russland, Getränke

Rusty Nail

Rusty Nails

Safrangen (Alkoholfrei)

Safronen (Alkoholfrei)

Saftpunsch

Sahne-Likör

Sahnelikör

Sake (Reiswein)

Salty Dog

Salty Dog I

Salty Dog II

Sandy Collins

Sangria

Sangria I

Schwarzer Kater

Schwarzwälder Kaffee

Schwarzwald-Becher (Alkoholfrei)

Schwarzwald-Kaffee

Schwedenpunsch

Schwyzer Kaffee

Scorpion

Scotch Apple

Scotch Cherry

Scotch Grog

Scotch Horse's Neck

Scotch Mist

Scotch Old Fashioned

Scotch Sour

Scotch Whisky Flip

Scottish Sparkle

Screw Driver

Screwdriver

Screwdriver (mit Rum)

Sea Breeze Cooler

Seelentröster

Seelenwärmer (Mecklenburger Punsch)

Seemann

Sekt Julep

Sekt-Cocktail Siam

Sekt-Erdbeeren

Sekt-Quartett Regenbogen 1

Sekt-Quartett Regenbogen 2

Sektcocktail Lucy Gold

September Morn

Sex in a BubbleGum Factory

Sex on the beach

Sex on the beach, 1

Sex on the Beach, 2

Sex on the beach, 3

Sex rouge

Shake Florida

Sharbat (kaltes Getränk mit Rosensirup)

Sherry Cobbler

Sherry Flip

Shirley Temple

Shortdrink: Babyface

Shower

Sidecar

Sierra

Silver Fizz

Silver Jubilee

Silver Rum Fizz

Silver Wodka Fizz

Silvester-Punsch

Silvesterpunsch

Singapore Sling

Snow Ball

Snowball Fizz

Snowball I

Soft-Bellini (Alkoholfrei)

Soja-Erdbeer-Milch

Sojamilch

Sommer-Bowle

Sommerdrink

Sonnenstrahl

Sophia

Sour: Canadian Sour

Southern Comfort Sour I

Southern Comfort Sour II

Southern Island

Southern Special

Southern Sunrise

Southern Sunrise I

Southern Trip

Spanische Weissweinbowle

Spinat-Kefir-Flip

Spinotte (Alkoholfrei)

Sportfreak

Sportler-Getränk

Spring Fever

Springtime

Sprinter

Spritzige Teebowle

Sputnik

St. Vincent

Stachelbeer-Joghurt-Traum

Stachelbeer-Joghurt-Traum (Alkoholfrei)

Starke Schokolade

Starter

Starter (Alkoholfrei)

Stinger

Stopper

Stopper (Alkoholfrei)

Strawberry Colada

Strawberry Cream

Strawberry Daiquiri

Strawberry Daiquiry

Strawberry Dream

Strawberry-Margarita

Sturmfest

Südsee-Traum

Süsser Seelentröster

Süsses Joghurtgetränk, Mithi Lassi

Sugar Bird

Summercooler

Sun-Power (Alkoholfrei)

Sunrise

Sunrise-Cocktail

Sunset Tea Cooler (Alkoholfrei)

Suzie Wong

Suzie Wong (C-Drink)

Sweet Martini

Sweet Nothings (alkoholfrei)

Sweet Science

Swimming Pool

Swimming-pool

Swimmingpool

Swinger

Swinger (Alkoholfrei)

Swingtime (Alkoholfrei)

Sylvester-Punsch

Take Five

Tango

Tannenschössling-Likör aus Tresterbranntwein

Tannenspitzenschnaps (Vogelsberg)

Tanzender Holundersekt

Taurin, einige Infos, Teil 2 von 2

Tee für kalte Tage

Tee mit Whisky

Tee-Bowle

Tee-Eisbecher (Alkoholfrei)

Tee-Info

Tee-Punsch

Teebowle

Teegrog

Teelikör

Teepunsch (alkoholfrei)

Teepunsch I

Teepunsch II

Teepunsch mit Calvados

Teepunsch, alkoholfrei

Teequalitäten

Teesorten, Teil 1 (Assam) I

Teesorten, Teil 1 (Assam) Ii

Teesorten, Teil 2 (Chinesische Tees)

Tennis Drink

Tequila Gimlet

Tequila Mary

Tequila Mockingbird

Tequila Pop!

Tequila Sour

Tequila Sunrise

Tequila Sunrise I

Teufelsschwanz

Thai-Kaffee

The Bronx

The day after

Theodore

Three Kinds OF Fire

Thytomka (Alkoholfrei)

Tie-Break

Tiefseetaucher

Tipsy Tangerine

Tjendol (Kokosdrink)

Tom Collins

Tomate

Tomaten Cocktail

Tomaten-Buttermilch

Tomaten-Buttermilch-Flip

Tomaten-Buttermilch-Shake

Tomaten-Cocktail

Tomaten-Drink Gazpacho

Tomatenfeuer

Tomatenfresh

Tomato Drink

Tomato Jö (Alkoholfrei)

Tomcat

Tomcat (Alkoholfrei, Katergetränk)

Tomsel-Eistee (Alkoholfrei)

Tornado - Punsch

Tornado - Punsch (Alkoholfrei)

Townhouse delight

Traube mit Grapefruit

Trauben-Prosecco-Drink

Traubencocktail mit rotem Vermouth

Traubenflip (Alkoholfrei)

Traubensaft-Punsch

Treasure Island Special

Tricontinental

Tricontinental I

Trinkschokolade Champs Elysees

Tropenzauber

Tropic Campari

Tropic Fire

Tropic Garden (Alkoholfrei)

Tropical Wonder

Tropische Früchte

Tsatziki Drink

Tsatziki Drink (Alkoholfrei)

Tschai - Gewürztee

Tschai - Gewürztee I

Tschai-Gewürztee

Türkischer Honig-Kaffee

Türkischer Kaffee

Türkischer Mokka

Türkischer Mokka-Kaffee

Turnier

Überraschungsbowle (Schlammbowle)

Unser Familienpunsch

Up to Date

Vampir-Killer

Vanille-Likör (cremig)

Vanille-Sahne-Likör

Vanilleeis-Drink

Vanillelikör (klar)

Velvet Hammer

Venezia

Vereister Rhabarberdrink

Vermouth Cassis

Vermouth-Cocktail

Virgin Bird

Vitamin-Schub

Volga Boatman

Vulcano

Vulkano

Waldfee (Alkoholfrei)

Waldmeister-Ananas-Bowle

Waldmeister-Bowle

Waldmeister-Bowle mit frischem Waldmeister

Waldmeister-Bowle mit frischem Waldmeister

Waldmeisterbowle

Waldmeisterbowle I

Waldmeisterbowle mit Orange

Waldmeisterbowle, alkoholfrei

Waldmeistergetränk

Waldmeisterlikör

Walnuss-Flip

Walnusscocktail

Walnusslikör

Ward Eight

Warmbier in Tassen

Warmer Eierpunsch

Warmer Eierpunsch I

Wassail-Bowle

Wassermelonen-Bowle

Wedding Bells Cocktail

Weihnachtslikör

Weihnachtspunsch

Weingetränk - Mulsum

Weinpunsch

Weiss-Ich-Nicht

Weisser Punsch

Weizenbier-Bowle

Wellenbrecher

Wembly

West Indian Punch

Whiskey-Milch mit Zimt

Whisky Cream

Whisky Highball

Whisky Punch

Whisky Sour

Whisky Sour I

Whisky Sour II

Whisky Tonic mit Frucht

Whisky Twist

White Cloud

White Cloud I

White Lady

White Lady I

White Lady II

White Lady III

White Russian

White Russian I

White Spider

Widows's Kiss

Wiener Fiaker

Wiener Kaffee

Winterkiller

Wodka Martini

Wodka-Bowle

Wodka-Bowle mit Schattenmorellen

Wolga Clipper

Wolga-Gruss

Wolgaperlen

Würziger Gurkendrink (Alkoholfrei)

Würziger Kirschlikör

Würziger Kresse-Drink

Würziger Weinbrandgrog

Wüstenfuchs

Wunderbar-Spezial

Wunschpunsch mit Mandarinen

Xalapa Punsch

XYZ

Yellow Bird I

Yellow Bird II

Yellow Boxer

Yellow Boxer I

Yellow Boxer II

Yellow Boxer's

Yellow Fever

Yellow Submarine

Yokohama Cocktail

Zeus Cocktail

Zirtaki

Zitronen - Flip

Zitronen-Eier-Likör aus Grossmutters Zeiten

Zitronen-Eistee mit Pfefferminz

Zitroneneistee (Alkoholfrei)

Zitronenlimonade

Zitronenmilch

Zitronenwasser (Lemon Barley Water)

Zitronenwasser (Limonnaja woditza)

Zitrus-Kefir (Alkoholfrei)

Zitrusmilch

Zombie

Zombie I

Zombie II

Zucchetti-Drink

Zunge mit Schwipps

Zweifrucht-Milchmix

5,4,3,2,1... (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 ml Kirschsaft*
- *40 ml Maracujasaft*
- *30 ml Ananassaft*
- *20 ml Zitronensaft*
- *10 ml Orangensaft*
- *Eiswürfel*
- *Ananas*
- *Bananen*
- *Cocktailkirschen*

Die Säften mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das

Stichworte	Getränke

Getränke

5,4,3,2,1... (Alkoholfrei)

A-Power (Alkoholfrei)

Abbey Bells Cocktail

Abbey Cocktail

Abc Cocktail

Acacia

Acapulco

Acapulco Cocktail

Acapulco Gold

Acapulco Toddy

Acapulco-1

Acapulco-2

Acc (American Champagne Cocktail)

Ada Cocktail

Adam & Eva Cocktail

Adam & Eve

Adam Cocktail

Adam's Delight (Alkoholfrei)

Addington Cocktail

Admiral Highball

Adonis

Adonis (Aperitif)

Adonis I

Adria-Blau-Cocktail

Adventlicher Früchtetopf

Adventspunsch

Affinity Cocktail

Affinty Cocktail

African Queen

Afrika-Milch

After Eight

After Midnight

After-Dinner-Cocktail

Afterwards

Airmail Cocktail

Alabama Fizz

Aladin Cocktail

Alain Delon

Alaska

Alaska Cocktail

Ale Sangaree

Alexander

Alexander I

Alexander-1

Alexander-Rum-Cocktail

Alexanders Traum

Alexandra

Algeria

Alice Mine

Alkoholfreier Eierpunsch

Alkoholfreier Planter`s Punch

alkoholfreier Punsch

Alpenglühn

Alt-Aztekischer Kakao

Altbier-Bowle

Altbier-Bowle 'Helmstedt'

Altbier-Bowle I

Altbierbowle

Altenglischer Punsch

Amaretti

Amaretto Flirt

Amaretto-Mokka-Punsch

Amaretto-Variationen

Amato

Amber Dream

Amer George

American Beauty

American Beauty I

American Champagne Cocktail

American Glory

American Halb und Halb

Americano

Americano (Aperitif)

Amrus

Amsterdam Cocktail

Ananas - Eistee

Ananas Julep

Ananas mit Curacao

Ananas mit Grenadine

Ananas mit Tequila

Ananas-Bowle

Ananas-Erdbeer-Kefir (Alkoholfrei)

Ananas-Flip

Ananas-Shake (Alkoholfrei)

Ananas-Shakes

Ananas-Tee

Ananasbowle (Alkoholfrei)

Ananaskaffee (Alkoholfrei)

Ananassorbet

Andalusia Cooler

Angel of Assam

Angel's Face

Angel's Kiss

Angel's Wing Kiss

Animi (Alkoholfrei)

Anis-Tee

Anisette

Anisette (Alkoholfrei)

Anja's Colada

Anne's Baileys

Anonensaft (alkoholfrei)

Anti-Kater-Drink

Anti-Stress-Drink

Ants in the Pants (Kribbeln im Arsch)

Aperitif für heisse Tage

Aperitif Happy Hour

Apfel-Birnen-Bowle

Apfel-Birnen-Kwas (Kwas jablotschnyj i gruschewyj)

Apfel-Buttermilch

Apfel-Cidre-Bowle

Apfel-Ingwer-Punsch

Apfel-Zitrus-Punsch

Apfelfrappe (Alkoholfrei)

Apfelkorn-Bowle

Apfelpunsch

Apfelpunsch I

Apfelsaftbowle

Apfelsinen-Mischgetränk

Apfeltee spezial

Apple Sour

Apple Sunrise

Applejack Highball

Apricamp

Apricosy (Alkoholfrei)

Apricot Blossom

Apricot Cooler

Apricot Daily

Apricot Lady

Apricot Orange

Apricot Sour

Apricot Sunset

Aprikose mit Grapefruit

Aprikose mit Whisky

Aprikosen-Frappe

Aprikosen-Kefir-Drink (Alkoholfrei)

Aprikosen-Kiss

Aprikosen-Likör

Aprikosenfrappe (Alkoholfrei)

April Shower (Aperitif)

Aquavit Clam

Arabiens Lust

Arabischer Kaffee

Armagnac-Pflaumen

Arthur and Marvin Special

Aruba Trade Wind

Asser Roman (Ägypten)

Athletic

Atlantic

Atta Boy

Aufgesetzter mit Johannisbeeren

Aufwärmer ohne Alkohol

Avocadogetränk mit Eis

Ayran (Joghurtgetränk)

B 52

B and P

Baby Colada

Baby Love

Baby Love (Alkoholfrei)

Babydoll (Alkoholfrei)

Babyface

Bacardi Cocktail

Bacardi Fruit Punch

Bacardi Highball

Bachelor-Cocktail

Bailey's

Bailey's Irish Cream (mit Eier)

Bailey's Irish Cream (ohne Eier)

Baileys 'Clone'

Baileys 'Double-Flip'

Baileys 'Salchow'

Baileys 'Tö-Loop'

Bali Beach (alkoholfrei)

Baltimore Egg Nogg

Baltimore Egg-Nogg

Banana - Flip

Banana Boat

Bananas (alkoholfrei)

Banane mit Ananas

Banane mit Kokos

Bananen Cocktail

Bananen-Fitness-Trunk (alkoholfrei)

Bananen-Flip

Bananen-Kefir

Bananen-Likör

Bananen-Mix

Bananenbowle

Bananenshake

Bananenshake (Alkoholfrei)

Bananenshake I

Bananenshake mit Kokos

Bananenwein

Bananzas

Banavan (Alkoholfrei)

Barbados Sunrise

Barbara

Barbara's Special Green-Mix

Barcadi Cocktail

Barcadi Fireside

Barley-Water

Batida Ananas

Batida Brasil

Batida Carneval

Batida Cherie

Batida de Banana

Batida de Coco

Batida Orange

Batida-Cocktail

Beach Boy

Beau Rivage

Beautifull

Beeren-Punsch

Beige Cocktail

Belgischer Kaffee

Bellini

Bens Saurer

Bentley

Berlenga

Berliner Bowle

Berliner Fruchtgetränk

Berliner Punsch

Bermuda Cocktail

Bermuda Highball

Beruhigungs-Tee

Beruhigungstee

Best Wishes

Between the Sheets

Between the Sheets I

Biene Maja

Bier Champagner

Bier Chaudeau

Bier Sangaree

Bier-Punsch, heiss

Bier-Punsch, kalt

Bier-Zitronen-Punsch

Bierkaltschale

Bierpunsch

Bierpunsch (mit Eier und Sahne)

Big Alf

Big Ben

Big John

Bijou

Biker

Bilberry Milk (Alkoholfrei)

Bird of Paradise

Birne mit Champagner

Birnen in Alkohol

Birnen-Cocktail

Birnen-Kefir mit Knusperflocken

Birnenbowle

Birnenbowle (Alkoholfrei)

Birnenlikör

Bischof Feuertaufe

Bitter Cup

Bitter Sweet

Black Devil

Black Devil (Rum Martini)

Black Mama

Black Russian

Black Russian I

Black Sun

Black Widow

Blackberry Cocktail

Blanche

Blauer Engel

Blauer Himmel

Blinker

Bliny-Varianten, I

Bloody Mary

Bloody Mary II

Bloody Mary, Scharf (2)

Bloody Mary, schwach

Bloody Mary, stark

Bloody Mate (Alkoholfrei)

Bloody Orange

Blubberwasser

Blue Ananas (Alkoholfrei)

Blue Angel

Blue Bird

Blue by you

Blue Caribic

Blue Devil

Blue Eyes

Blue Hawaii

Blue Lady

Blue Lady (mit Curacao)

Blue Lagoon

Blue Margarita

Blue Moon

Blue Sky

BlueLady (mit Eiweiss)

Blutorangen-Dickmilch

Blutorangen-Punsch

Bobby Burns

Bombay

Bombay Cocktail

Bonanza-Kaffee

Bonnie Prince Charles

Bonnie's Love

Boris Special

Boston Ward 8

Bounty Island

Bourbon Car

Bourbon Dream

Bowl of the Bride

Brainstorm

Bramble-Bramble

Bramble-Bramble (alkoholfrei)

Brandy Champerelle

Brandy Cola

Brandy Collins

Brandy Daisy

Brandy Fino

Brandy Grog

Brandy Gumb

Brandy Sour

Brandy Zoom

Brasilian Fever

Brautnacht

Brave Ball

Brazil

Brennender Mokka I

Brennender Mokka Ii

Brigitte Bardot

Britischer Flip

Brombeer Trunk

Brombeer-Bowle

Brombeer-Trunk (Alkoholfrei)

Brombeerdrink

Brombeeren-Limetten-Drink

Brombeerlikör

Brombeertee

Brombeertrunk I

Brombeerwein

Bromillchen

Bronx

Bubble-Drink

Bubble-Drink (Alkoholfrei)

Buchenau

Budenzauber

Büsumer Eierpunsch

Bull Dog Cooler

Bull Shot

Bull Shot (Katergetränk)

Bunter Tee-Punsch auf Eis

Buttermilch-Birnen-Mix

Buttermilch-Flip

Buttermilch-Holunder-Drink

Buttermilch-Shake

Buttermilch-Spinat-Drink

Buttermilchmädchen

Buttermilchshake (Alkoholfrei)

C.C.

Cacao Cocktail

Caddy's Dream

Cafe a l'orange

Cafe a la Scheik

Cafe Amsterdam

Cafe Bananas

Cafe Bananas (Alkoholfrei)

Cafe Brulot

Cafe Cän

Cafe Capriccio

Cafe Espana

Cafe La Bamba

Cafe Mexicaine

Cafezinho do Brasil

Cai (Tschai)

Cai (Tschai) (Alkoholfrei)

Caipirinha

Caipirinha-Cocktail

Caipirinha-Getränk des Bauern

Caledonian Mist

Calvados-Cocktail

Calypso

Campanile

Campari Blossom

Campari Caribic

Campari Cocktail

Campari Cocktail I

Campari Cocktail II

Campari Cup

Campari Flip

Campari Hawaii

Campari Martinique

Campari Punch

Campari Soda

Campari Sour

Campor

Campsekt

Canadian Squash

Canadian Summer

Capitano

Captain Cook

Capuccino a l'orange

Carabinieri

Caramo (Alkoholfrei)

Cardinal I

Caribbean Blue

Caribbean Fitness

Caribbean Night

Caribbean Spring

Caribic (Alkoholfrei)

Carnaby Street

Carribean Cocktail

Caruso

Casablanca

Cassis-Sirup

Cassisbowle

Castle Dip Cocktail

Cbx-Spezial (Schlüpferstürmer)

CCF - First Try

Centenario

Champagner Cocktail

Champagner Daisy

Champagner Fizz

Champagner Julep

Champagner Orange

Chapala

Charles Caribbean

Charly Brown

Charly's Spezial

Chaucers Liebes-Mahl

Cherry Blossom

Cherry Blossom Cocktail

Cherry Cream

Cherry Flip (Alkoholfrei)

Cherry-Tee

Chi Chi

Chicago

Chicken Drink

Chiliwein

Chocolate Soldier

Cidre Cocktail

Cidrebowle

Citrus-Mix

Claire

Clausthaler Stubbser

Clubman

Cocktail Annabelle

Cocktail APerol

Cocktail Aral

Cocktail Arosa

Cocktail Camelia

Cocktail Domestos

Cocktail Granny Smith

Cocktail Nordlicht

Cocktail Palmin

Cocktail Sagrotan

Cocktail Zapopan

Cocktails Teil 1

Cocktails Teil 2

Coco

Coco Cherry (alkoholfrei)

Coco Choco

Coco Choco (alkoholfrei)

Coco de Martinique

Coco Loco

Coco-oco (alkoholfrei)

Cocolino's Apfelsaft (Alkoholfrei)

Cocoloco

Cocomara (alkoholfrei)

Coconut Banana

Coconut Banana (alkoholfrei)

Coconut Dream

Coconut Dream (Alkoholfrei)

Coconut Exotic (Alkoholfrei)

Coconut Gin

Coconut Kiss

Coconut Kiss (1) (alkoholfrei)

Coconut Kiss (2) (alkoholfrei)

Coconut Lips

Coconut Lips (Alkoholfrei)

Coconut on Holidays (alkoholfrei)

Cocos Dream

Cocoscreme soda (Alkoholfrei)

Coffee Cream

Coffee Westindia

Cognac Alexander

Cognac Toddy

Cointreau Bitter Lemon

Cointreau Fiction

Cointreau Fiesta

Cointreau Orange

Cointreau Tonic

Colada Fizz

Colibri

Colonel Collins

Columbo

Columbus

Columbus Cocktail

Come on

Con-Tico

Concorde 1

Cooler

Cooler (Alkoholfrei)

Copacabana

Corpse Reviver No. 3

Creamy Orange

Creme-Likör

Cuba Libre

Cuba Libre I

Cuba Libre II

Cuba Libre III

Cuban Island

Cup Cardinal

Curacao Tee-Grog

Curacao-Cocktail mit Crusta-Rand

Cynar Cocktail

Dämmerstunde

Dänischer Würzkaffee

Daiquiri

Daiquiri (klassischen)

Daiquiri Cocktail

Damenkränzchenpunsch

Danziger Goldwasser

Darjeeling On The Rocks

De Rigneur

Deauville

Deep South

Der Alkoholfreie Trend-Trink 1995

Der Alkoholfreie Trend-Trink 1995 (Alkoholfrei)

Der fliegende Robert

Derby Daiquiri

Desiree

Devil`s Heaven

Diana

Didi's Tongburster

Die erste selbstgekochte Milch

Die weissen Riesen (Basisinfo über Sauermilchprodukte)

Diskussionspunsch

Dizzy Izzy

Dolly

Dolomiten-Steiger

Dolores

Donaldson's Beer Cup

Dorlis Flip

double Rainbow Cocktail

Drachenblut

Dream Cocktail

Drink Takka

Driver

Drums of Rio

Dubonnet Cocktail

Dubonnet Creme

Dubonnet Fizz

Dudelsack

Duke of Marlborough

Dunlop Cocktail

Duplex

Earthquake

East India Cocktail

East-West-Indies

Eastwind

Easy Bajan

Easy Dancer

Ebereschenlikör

Edison

Egg Beer (Eierbier)

Egg Nogg Tea

Eier - Punsch

Eier-Tee (Alkoholfrei)

Eiercognac

Eiergrog

Eiergrog I

Eiergrog mit Sanddorn

Eierlikör -Variationen

Eierlikör 2

Eierlikör I

Eierlikör II

Eierlikör III

Eierlikör mit Mokka

Eierlikör mit Whisky

Eierlikör nach Kienle

Eierlikör nach Zingerle

Eierlikör-Kaffee

Eierlikör-Variationen

Eierliköre, nach Kienle, Zingerle

Eierlikor

Eierpunsch

Eierpunsch (Alkoholfrei)

Eierpunsch I

Ein-Tag-Kwas aus Roggenbrot

Einstein

Eis-Aprikose

Eis-Tee Rote Johanna

Eisbeere (Alkoholfrei)

Eisbeeren-Tee

Eiscafe Karibik

Eispunsch

Eistee

Eistee-Limonade (Alkoholfrei)

Eiter-Bowle

El Gaucho

Eliza's Dream

Elsässer Schokolade

Engel zu Pferd, Angels on Horseback

English Punch

Entenbüsi

Erbeerlikör

Erbeerlikör I

Erbsencocktail (Alkoholfrei)

Erdbeer-Ananas-Bowle

Erdbeer-Buttermilch-Shake (Alkoholfrei)

Erdbeer-Cava-Drink

Erdbeer-Eier-Cocktail (Alkoholfrei)

Erdbeer-Joghurt-Shake

Erdbeer-Kwass

Erdbeer-Margarita

Erdbeer-Milchmix

Erdbeer-Milchmix (Alkoholfrei)

Erdbeer-Rhabarberbowle

Erdbeer-Rosen-Bowle

Erdbeer-Schoko-Shake

Erdbeer-Shake

Erdbeer-Soft-Drink

Erdbeer-Vitamin-Shake

Erdbeeren in Madeira

Erdbeerkefir

Erdbeerlikör

Erdbeerlikör (Obstschnaps)

Erdbeerlikör I

Erdbeerlikör II

Erdbeerlikör III

Erdbeerlikör, Variante 1

Erdbeermilch

Erdbeermilch (Alkoholfrei)

Erdbeershake I

Erdbeerwein

Erdbeerwein (Kitzinger)

Erdbeerwein la Kitzinger

Erdbeerzauber

Erdnussmilch (Alkoholfrei)

Ernest Hemingway Special

Estragon-Drink

Exoten-Cup

Exotenbowle

Exotik-Punsch

Exotischer Cocktail

Exotischer Rumtopf

Fancy Campari

Fancy Fruits

Fanta Sunset

Fantasia

Fantasy Colada

Far West

Farolito

Feel-Good

Feel-Good (Alkoholfrei)

Feel-Wet

Feel-Wet (Alkoholfrei)

Feigen in Armagnac

Feigenbowle

Fein aromatisierter Porto

Fenchelkefirale (Alkoholfrei)

Ferrari

Ferrari Cocktail

Feuerwasser

Feuerwerk

Feuerzangenbowle

Feuerzangenbowle Gothia

Feuerzangenbowle I

Feuerzangenbowle II

Feuerzangenbowle III

Feuerzangenbowle IV

Feuerzangenbowle V

Feuerzangenbowle VI

Feuerzangenbowle, die 1.

Feuerzangenbowle, die 2.

Feurio (Alkoholfrei)

Fidji Sunset

Fielmann

Finish Cockbull

Finlady

Finnish Virgin

Firmenbranntwein I

Firmenbranntwein Ii

First Night Cocktail

Fitmacher

Flammender Mokka

Flammender Tee-Punsch

Flammendes Herz

Fliederbeerensaft

Fliegender Holländer

Fliegenpilz-Schnaps

Florida Cocktail

Flüssiges Feuer für rauhe Winterabende - Grog

Flying

Flying Cangaroo

Flying Kangaroo

Four Peppers Plus

Französischer Erdbeerlikör

Free Climber

Freimaurer-Becher

Freitag

French 75

French 76

French Connection

French Cooler

Fresa Colada

Fresh Fruit Batitas

Fresh up Sprite

Fresh-Up

Fresh-Up (Alkoholfrei)

Froupe Cocktail

Frozen Matador

Fruchtcobbler

Fruchtige Hagebutte

Fruchtige Hagebutte (Alkoholfrei)

Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt (Alkoholfrei)

Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt

Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt (Alkoholfrei)

Fruchtiger Abendtraum

Fruchtiger Aperol-Drink

Fruchtiger Blue-Mix

Fruchtiger Raki Spezial

Fruchtiger Tropic-Mix

Fruchtpunsch

Fruchtzauber

Fruchtzauber (Alkoholfrei)

Früchte-Eistee mit frischer Minze

Früchte-Traum

Früchtemilch

Früchtepunsch

Früchtetraum

Frühlingsgetränk

Frühstarter (Alkoholfrei)

Frühstücks-Drink

Frühstücks-Drink (Alkoholfrei)

Fruit-Cup

Frullato al cocco - Drink

Furor Bavaricus (alkoholfrei)

Furor bavaricus Bayerische Wut

Gaston Longdrink

Gato

Geeister Tomaten-Wodka

Gemüsetraum

Gerstenwasser

Getränk aus Dickmilch mit Radieschen (Alkoholfrei)

Gewürz-Likör

Gewürzkaffee

Gewürzlikör

Gewürzpunsch

Gewürzpunsch (alkoholfrei)

Gewürztee

Gewürztee (Alkoholfrei)

Gewürzter Eistee

Gewürzter Schoko-Mokka

Gewürzter Tee

Gibson Cocktail

Gimlet

Gin Fix

Gin Fizz

Ginger Ale

Ginger Ale Rose

Ginger Ale Rose (Alkoholfrei)

Gingerette

Ginny

Glögg (für die kalte Jahreszeit)

Glühwein

Gnulpf

God Mother

Goldauer Mut-Erneuerer

Golden Apple

Golden Fizz

Golden Girl

Golden Torpedo (Cobra)

Golf

Granatapfel-Ananas-Bowle

Grand Lady

Grand Passion Cocktail

Grand Slam

Grand Slam Trend

Grapefruit Limonade (Alkoholfrei)

Grapefruit mit Curacao

Grapefruit Pick me up

Grapefruit-Cobbler

Grapefruit-Cocktail

Grapefruit-Holunder-Punsch

Grappy (Alkoholfrei)

Grashüpfer

Green Dream

Green Kefir

Green Leaves

Green Monster

Green Russian

Green Spider

Grenadine Shake

Grenadine-Punsch

Greyhound

Gringo

Grossmutters Rumtopf

Grüne Kinder-Bowle

Grüne Liebe

Grüne Witwe

Grüner tropischer Teepunsch

Guinesslikör

Gurkbarber (Alkoholfrei)

Gurken- und Apfeldrink

Gurken-Bowle

Gurken-Melone-Kefir-Drink (Alkoholfrei)

Gurken-Shake mit Dill

Gurkencocktail

Gurkencocktail (Alkoholfrei)

Gurkenflip (Alkoholfrei)

Gurkenzit (Alkoholfrei)

Gursilikum (Alkoholfrei)

Hagebutten-Erdbeer-Trunk (Alkoholfrei)

Hagebutten-Orangen-Drink (Alkoholfrei)

Hagebuttenlikör nach alter Art

Hagebuttenmix Wilde Rose (Alkoholfrei)

Hagebuttenwein nach Kitzinger Teil 1

Hagebuttenwein nach Kitzinger Teil 2

Hair Raiser

Happy Monday

Harter Russe

Harvey Walbanger

Harvey Wallbanger

Hattrick

Hausmacher Wodka

Hawaii-Likör

Hawaiian

Health-Cup

Heaven so sweet

Heidelbeer-Buttermilch

Heidelbeer-Kefir-Drink (Alkoholfrei)

Heidesirup

Heisse Karamelmilch

Heisse Mandelmilch

Heiße Nikolaschka

Heisse Oma

Heisse Safranmilch (Alkoholfrei)

Heisse Schokolade

Heißer Eierpunsch

Heisser Met mit Wodka (Krupnik)

Heisser Teepunsch

Helgoländer Eierpunsch

Herbstanfang

Herbstbowle mit Pflaumen

Herbstvergnügen

Het Pint

Hibiskusblütenwasser (Agua de Jamaica)

Highland Moon

Hilton Fling

Himbeer Vanille Likör

Himbeer-Buttermilch-Shake

Himbeer-Buttermilch-Shake (Alkoholfrei)

Himbeer-Eistee

Himbeer-Eistee (Alkoholfrei)

Himbeer-Joghurt-Drink

Himbeer-Johannisbeer-Drink

Himbeer-Limetten-Bowle

Himbeer-Melonenbowle

Himbeer-Shake

Himbeer-Vanille-Likör

Himbeerbowle

Himbeerbowle (Alkoholfrei)

Himbeerkefir (Alkoholfrei)

Himbeerlikör

Himbeermilch

Himbeershake

Himbeershake (Alkoholfrei)

Hippie Girl

Hobbythek-Drink

Hock Cup

Hoffmann Fizz

Hokus Pokus

Hollerlimo

Hollersekt

Hollywood-Cocktail

Hollywood-Cocktail (Alkoholfrei)

Holunder - Likör I

Holunder-Brandy

Holunder-Limonade

Holunder-Sekt, Teil 1

Holunder-Sekt, Teil 2

Holunderbeer-Punsch

Holunderbeerlikör

Holunderbeersaft

Holunderblueten-Sekt

Holunderbluetenlikör

Holunderbluetenlimonade

Holunderbluetensirup

Holunderbluetensirup (Variante 1)

Holunderbluetensirup I

Holunderbluetensirup II

Holunderbluetentee

Holunderbluetenwein

Holunderbluetenwein (Kitzinger)

Holunderbowle

Holunderglühwein

Holunderlikör

Holunderlikör (aus Holunderbeeren)

Holunderlikör, mit Rotwein verfeinert

Holunderpunsch

Holunderpunsch (Alkoholfrei)

Holundersaft

Holundersaft-Glögg

Holundersekt

Holundersirup

Holundertee

Holundertee (Alkoholfrei)

Honig-Wodka (Krupnikas)

Honiggetränk (Medok)

Honiglikör

Honigwein nach dem Kitzinger Weinbuch

Honolulu (Alkoholfrei)

Hopfenschnaps

Hopfensprossenlikör

Hoschtet-Sprutz aus dem Emmental

Hot Legs

Hüchler-Tropfe (Emmental)

Huflattichtee

Hummer-Cocktail (USA) Variante 1

Hummer-Cocktail (USA) Variante 2

Hurricane

Hustensaft-Dfü-Variationen ...

Ibu Cocktail

India pikant

Indian Blue

Indischer Gewürztee

Info Parfait AMour

Ingwer-Likör

Ingwer-Sirup

Ingwerbier

Ingwerpunsch

Ingwertee

Ingwertee (Alkoholfrei)

Invertzucker für Liköre

Irish Coffee

Irish Cream

Irish Orange

Iron-Power (Alkoholfrei)

Island Drink

Israelische Küche - Avocadogetränk mit Eis

Israelische Küche - Borschtsch

Israelische Küche - Erdbeer-Shake

Israelische Küche - Orangenmilch

Israelische Küche - Wasser ist mehr als nur Wasser

Israelische Küche - Zitrusmilch

Italienischer Mokka

Italienischer Mokka (Alkoholfrei)

Itchiban

Jagdaufseher

Jamaica Elegance

Jamaika-Kaffee

Jambon au Cafe

James Bond

Jodler-Trunk aus dem Emmental

Jogger

Jogger (Alkoholfrei)

Jogging

Joghurt-Drink mit Dill oder Minze

Joghurt-Drink mit Dill oder Minze (Alkoholfrei)

Joghurt-Kräuter-Milch (Alkoholfrei)

Joghurt-Minze-Shake

Joghurt-Minze-Trunk - Dugh

Joghurt-Minze-Trunk, Dugh

Johannes (Alkoholfrei)

Johannisbeer Saft

Johannisbeer-Shake

Johannisbeer-Shake mit Wodka

Johannisbeer-Teeflip

Johannisbeere mit Apfel und Aprikose

Johannisbeerlikör mit Kräutern

Johannisbeerwein (weiss, rot, schwarz)

Juan's Drink

Juanita

Jumper

Jumper (Alkoholfrei)

Jungle Juice

Jungle Juice (Alkoholfrei)

Jungle Queen

Käpt'n Chaos

Kaffee - Punsch

Kaffee aus Süd-West Friesland

Kaffee St. Petersburg

Kaffee-Cobbier

Kaffee-Eier-Punsch

Kaffee-Eier-Punsch (Alkoholfrei)

Kaffee-Eierlikör

Kaffee-Eierlikör-Drink

Kaffee-Grog

Kaffee-Likör

Kaffee-Milch-Frappe

Kaffee-Punsch

Kaffeelikör

Kakao mit Häubchen

Kakao Vital

Kakao-Likör

Kakao-Vanille-Drink

Kalte Ente

Kalte Ente (Alkoholfrei)

Kalter Bischof

Kalter Bischof (Bowle)

Kalter Milchkaffee

Kandeel

Kapalua Butterfly

Karamelmilch

Karamelpunsch

Karamelpunsch (Alkoholfrei)

Kardaro (Alkoholfrei)

Kardinal

Karibik-Mix

Karibikshake

Karibisches Ingwerbier

Karomon-Saft (Alkoholfrei)

Karotten-Buttermilch-Mix

Karotten-Buttermilch-Mix (Alkoholfrei)

Kay's Margarita

Kefir on the rocks

Kefir, Entstehung und Pflege

Kefir-Avocado-Drink

Kefir-Himbeer-Drink

Kinder-Bowle

Kinder-Glühwein

Kinder-Punsch

Kinder-Sangria

Kinderglühwein

Kinderglühwein(e) ohne Süssungsmittel

Kindersekt

Kir

Kir Imperial

Kir Royal

Kirsch-Shake

Kiwi Chi Chi

Kiwi Shot

Kiwi-Bowle

Kiwi-Brombeer-Drink

Kiwi-Brombeer-Drink (Alkoholfrei)

Kiwi-Fruchtsaft-Bowle (alkoholfrei)

Kiwi-Kir-Royal

Kiwi-Mango-Bowle

Kiwi-Maracuja-Drink

Kiwi-Mint

Kiwi-Tee

Kiwi-Teedrink

Kiwibowle mit Sekt

Kiwilimonade

Kiwilimonade (Alkoholfrei)

Klassiker: Negroni

Kleine Feuerzangenbowle

Kleiner Schwedenbitter

Klirrende Kälte

Knoblauchwein

Knoblauchwein als Kur

Knock out

Knock Out I

Königspunsch

Kokos mit Ananas

Kokos mit Ananas und Orange

Kokoscocktail (alkoholfrei)

Kokosmilch aus Kokosflocken

Kokosmilch I

Kokosmilch selbstgemacht

Kokosnuss Bitter

Kokosprodukte für Getränke

Kokossirup

Kokostraum

Kontiki

Kopfnuß

Kosakenblut

Kräuter-Drink (Alkoholfrei)

Kräuter-Drink (Diabetiker-geeignet)

Kräuter-Milch-Mix (mit

Kräutermilch

Kräutermilchmix (Alkoholfrei)

Kräuterweiblein (Alkoholfrei)

Krambambuli

Kresse-Kefir-Cocktail

Kresse-Kefir-Coctail

Kritzel-Kratzel

Krupnikas Schlehenbalsam

Lady Störtebecker

Ladykiller

Läuterzucker

Le Kir

Le Mans

Leave it to me

Leichte Beeren-Bowle

Leite de Onca Especial, Jaguarmilch spezial

Leite de Onca, Jaguarmilch

Leuchtfeuer

Leuchtturm (Alkoholfrei)

Liebes-Crusta

Likör mit Pfirsichkernen

Likör nach Chartreuse-Art

Likör Tia Maria

Likör von Waldhimbeeren

Lilly Cocktail

Lima Sour

Lime Colada (alkoholfrei)

Limette mit Soda

Limetten-Sekt

Limettenmilch

Limettenmilch (Alkoholfrei)

Lindenbluetensekt

Lindenbluetentee

Lissy's Mandelkakao

Lissy's Mandelkakao (Alkoholfrei)

Löwenzahn-Brennessel-Bier

Löwenzahn-Kaffee

Löwenzahn-Kaffee (Alkoholfrei)

Löwenzahnschnaps ohne Zucker

Löwenzahnwein

Löwenzahnwurzellikör

Long Island Ice-Tea

Longdrink 'Miami Blue'

Longdrink für kurze Nächte

Longdrink-Pimm's

Longdrink: Freefall

Longdrink: Heartbreaker

Longdrink: Whitesnow

Lorbeerlikör (italienisch)

Lover's Nocturne

Lumumba 2

Lumumba I

Lumumba II

Lumumba III

M.J. Sling

Macademia-Power-Shake

Magic Maraschino

Mai Tai

Mai Tai I

Maibowle

Make me crazy

Malaga-Cobbler

Malvenbowle

Malvenbowle (Alkoholfrei)

Malvenpunsch

Malz-Kwas (Solodowyj kwas)

Mambo

Man Club

Manager-Flip

Mandarine mit Weinbrand

Mandarinen-Likör

Mandarinengeist

Mandarinenshake (Alkoholfrei)

Mandellikör

Mandelmilch (Alkoholfrei)

Mandelmilch I

Mango Pepper (Alkoholfrei)

Mango-Apfel-Drink

Mango-Bananen-Drink

Manhattan

Manhattan Cocktail

Manhattan dry

Manor Punch

Maracuja mit Ananas

Maracuja mit Gin

Maracuja mit Kokos

Maracuja mit Rum

Maracuja-Teebowle (Alkoholfrei)

Maraschino Hit

Marco Polo

Margarita

Margarita - nur echt mit dem

Marlon Brando's Pübla Flip

Marlowes Gin Gimlet

Martini

Martini (Dry)

Martini Cocktail

Martini Dry

Mary Pickford

Masala doodh (Milch mit Kardamom und Mandeln,Alkoholfrei)

Matelimonade

Mazagran

Mazzagran

Melange

Melanie Rose

Melohanni (Alkoholfrei)

Melone-Buttermilch

Melonen-Basilikum-Bowle

Melonen-Bowle

Melonen-Bowle I

Melonen-Cocktail

Melonen-Cocktail (Alkoholfrei)

Melonenbowle

Melonenbowle (mit Campari)

Melonenbowle I

Melonenbowle mit Traubensaft und Cassis

Melonensoda

Met

Metrezept, Variante 1

Metrezept, Variante 2

Metrezept, Variante 3

Mexican Cocktail

Mexicana

Mexikanischer Kaffee (Cafe de Olla)

MiddleAgeBowle

Milch + Schokolade

Milch-Schoko-Marshmallow-Getränk

Milkmaid's Cooler (alkoholfrei)

Million Dollar Cocktail

Millionärs Cocktail

Minzwhisky

Miraculix

Mitthi lassie (Süsses Joghurt-Getränk, alkoholfrei)

Mitthi lassie (Süsses Joghurtgetränk, alkoholfrei)

Mocca Eier Punsch

Möhren-Cocktail

Möhren-Dickmilch-Drink

Möhren-Dickmilch-Mix

Möhren-Grapefruit-Drink

Möhrensaft mit Pfiff

Mojito

Mokka - Schokolade

Mokka Java (Alkoholfrei)

Mokka-Eier-Punsch

Molkedrink mit Mango, Sanddorn und Orange

Molkedrink mit Möhre und Apfel

Monaco a la Hobbythek

Monkey Gland

Moosbeerenkwass

Morgenmunter

Morton's Special

Moscow Mule

Motorhead Cock

Mulled Wine

Muntermacher

Namkeen lassie (Salziges Joghurt-Getränk, alkoholfrei)

Namkeen lassie (Salziges Joghurtgetränk, alkoholfrei)

Napitok Sima, Getränk Winterzeit (Russland)

Narrencocktail

Nastrowje-Kefir

Ne Art Baileys

Negroni

Nicolai's Cocktail

Nicolai's Cocktail (Alkoholfrei)

Night in Blue

Nikolaschka

Nocino (Ratafia)

Nordafrikanischer Tee

Nordafrikanischer Tee (Alkoholfrei)

Nordlicht

Nougatlikör

Noyeau

Nuss-Nougat-Buttermilch

Nusslikör

Nusswasser aus dem Elsass

Nusswein

Nutty Coffee Nog

Obstler (alkoholfrei)

Obstler (Alkoholkrei)

Ocho Rios

Ochsenauge

Octopussy (Alkoholfrei)

Öko

Ohio

Olympic

Omas Limonade

Opas Eierwein

Orange mit Aprikose

Orange mit Banane

Orange mit Cassis

Orange Oasis

Orange-Buttermilch

Orangen - Punsch

Orangen-Bowle (alkoholfrei)

Orangen-Buttermilch-Shake

Orangen-Campari-Bowle

Orangen-Tee-Punsch

Orangenkaffee

Orangenkaffee (Alkoholfrei)

Orangenlikör

Orangenmilch

Orientalischer Schokoladenkaffee

Orientexpress

Ostfreesische Kinnertön

Ostfreesische Kinnertön Ostfriesische Bohnensuppe

Papasito

Papaya Royal

Paradies-Bowle

Paradise Fizz

Party-Cocktail-Mix

Peppermint Cocktail

Persico

Persischer Cocktail

Pfefferminz-Drink

Pfefferminz-Likör

Pfefferminz-Orangen-Trunk (Alkoholfrei)

Pfirbarber (Alkoholfrei)

Pfirsich mit Birne

Pfirsich-Bowle

Pfirsich-Bowle I

Pfirsich-Maracuja-Bowle

Pfirsichtee mit Prosecco

Pfirsischtraum

Pflaumen-Bowle

Pharisäer

Pick me up

Pikanter Kräutermix

Pikanter Sommermix

Pikanter Vitamincocktail

Pilspunsch

Pimm's

Pina Cocos

Pina Colada

Pina Colada (Originalversion)

Pina Colada (Variante 3)

Pincasso

Pineapple Cocktail

Pink Lady

Pink Palace

Pink Shake

Pink Valentin

Pinkus Müllers Altbierbowle

Pinky Colada

Pirsich-Kokosnuss-Drink

Planter's Punch

Planter's Punch (Variante 2)

Planters Puch II

Planters Punch

Planters Punch I

Planters Punch III

Planter`s Punch II

Port Sangaree

Porto Rico

Portwein mit Knoblauch (Porto a l'ail)

Portweinpunsch

Power-Maker

Power-Maker (Alkoholfrei)

Prairie Oyster (Alkoholfrei, Katergetränk)

Preiselbeer mit Zitrus

Prickelnder Rose Star

Primavera

Prince Charlie

Prunus (Alkoholfrei)

Pumukl, Bailey's oder was immer Ihr wollt...

Punsch - Zum Jahreswechsel

Punsch Comeback

Punsch Comeback (Alkoholfrei)

Punsch ohne Alkohol

Punsch Royal

Punsch, Infos

Pussy Foot

Quarkknödel

Queens Taste Cocktail

Quickie

Quiet Sunday

Quittenbowle

Quittenlikör

Quittenlikör (Bayern)

Quittenlikör (mit Kirsch)

Quittenlikör I

Quittensaft

Quittensaft I

Quittenwein nach Kitzinger

Racquet Club Cocktail

Radler

Radler (Alkoholfrei)

Raffless Gin Sling

Rain Man

Rallo

Rambazamba Bananen-Buttermilch mit Nuss

Rattlesnake

Rauhreif

Red Coconut (alkoholfrei)

Red Dream

Red Kiss

Red Kisses

Red Lion

Red Snapper

Red Temptation

Refiller

Refiller (Alkoholfrei)

Regatta

Resolute Cocktail

Rhabarber-Cocktail

Rhabarberwein

Rheinweinpunsch

Rickey

RIP Power Cocktail

Ritter Blaubart (Alkoholfrei)

Ritz

Roadrunner

Roadrunner (Alkoholfrei)

Rob Roy Holiday

Rob Roy I

Rob Roy II

Rocky Mountain

Roli Special

Rolls Royce

Romulan Dream

Rosa Limonade

Rosa Rosen-Bowle

Rose Cocktail

Rose I

Rose II

Rose-Bowle

Rosen-Bowle

Rosen-Likör I

Rosenbowle

Rosenbowle 1

Rosenbowle 2

Rosenlikör

Rosinenwasser (Woda izjumennaja)

Rosmarin-Cocktail

Rote Gurkenbowle

Roter Johannisbeersaft

Roter Kraftpunsch

Roter Löwe

Roter Renner

Roter Renner (Alkoholfrei)

Roter Traubenpunsch

Rotes Johannisbeerwasser (Woditza iz krasnoj smorodiny)

Rotes Johannisbeerwasser (Woditza iz krasnoj smorodiny)

Rotweinbowle spanische Art

Rotweinpunsch

Rotweinpunsch mit Ananas

Rotweinzauber

Royal Bengal Tiger Tea

Royal Fizz

Royal Romance

Royal Tea Punsch

Royal Tea Punsch (Alkoholfrei)

Royal Tee-Punsch

Rüdesheimer Früchteparfait mit Asbach-Uralt

Rum Alexander

Rum Highball

Rum Jerk

Rum Runner

Rum Sour

Rum Stinger

Rum-Kirschen

Rumtopf I

Rumtopf mit exotischen Früchten

Rumtopftips

Rumzwetschgen

Russian Car

Russian Fruit

Russian Night

Russische Himbeeren

Russischer Kaffee

Russischer Punsch

Russischer Tee

Russland, Getränke

Rusty Nail

Rusty Nails

Safrangen (Alkoholfrei)

Safronen (Alkoholfrei)

Saftpunsch

Sahne-Likör

Sahnelikör

Sake (Reiswein)

Salty Dog

Salty Dog I

Salty Dog II

Sandy Collins

Sangria

Sangria I

Sangria II

Sangria mit Pfirsichen

Sangria, Basisrezept, alkoholfrei

Sangria, Basisrezept, alkoholhaltig

Sangrita

Sangrita (Alkoholfrei)

Santa Cruz Fix

Santa-Fe-Express

Saoco

Sauerkirsch-Bowle

Sauerkirsch-Kefir

Sauerkirschwein (nach Kitzinger Weinbuch)

Sazerac

Sbiten aus Twer (Twerskoj sbitenj) (Alkoholfrei)

Sbiten aus Twer (Twerskoj sbitenj) (Alkoholfrei)

Schaumweine, Infos und Tips, Teil I

Schaumweine, Infos und Tips, Teil II

Schaumweine, Infos und Tips, Teil III

Schaumweine, Teil I, Infos und Tips

Schaumweine, Teil II, Infos und Tips

Schaumweine, Teil III, Infos und Tips

Schaumweine, Teil IV, Infos und Tips

Schaumweine, Teil V, Infos und Tips

Schlehen-Dicksaft

Schlehen-Wein-Likör

Schlehenbalsam

Schlehenlikör

Schlehenlikör I

Schlehenlikör II

Schlehenpunsch

Schlehenpunsch (Alkoholfrei)

Schlehenwein

Schlüsselblumensirup

Schneller Erdbeer-Kefir-Shake

Schoko Espresso

Schoko Espresso (Alkoholfrei)

Schoko-Alexander

Schokoflip

Schokoladen-Mokka-Frappe

Schotten-Tee

Schüttelmilch mit Äpfeln und Tomate (alkoholfrei)

Schumann's Gimlet

Schwarzer Johannisbeerlikör

Schwarzer Johannisbeerliqueur

Schwarzer Kater

Schwarzwälder Kaffee

Schwarzwald-Becher (Alkoholfrei)

Schwarzwald-Kaffee

Schwedenpunsch

Schwyzer Kaffee

Scorpion

Scotch Apple

Scotch Cherry

Scotch Grog

Scotch Horse's Neck

Scotch Mist

Scotch Old Fashioned

Scotch Sour

Scotch Whisky Flip

Scottish Sparkle

Screw Driver

Screwdriver

Screwdriver (mit Rum)

Sea Breeze Cooler

Seelentröster

Seelenwärmer (Mecklenburger Punsch)

Seemann

Sekt Julep

Sekt-Cocktail Siam

Sekt-Erdbeeren

Sekt-Quartett Regenbogen 1

Sekt-Quartett Regenbogen 2

Sektcocktail Lucy Gold

September Morn

Sex in a BubbleGum Factory

Sex on the beach

Sex on the beach, 1

Sex on the Beach, 2

Sex on the beach, 3

Sex rouge

Shake Florida

Sharbat (kaltes Getränk mit Rosensirup)

Sherry Cobbler

Sherry Flip

Shirley Temple

Shortdrink: Babyface

Shower

Sidecar

Sierra

Silver Fizz

Silver Jubilee

Silver Rum Fizz

Silver Wodka Fizz

Silvester-Punsch

Silvesterpunsch

Singapore Sling

Snow Ball

Snowball Fizz

Snowball I

Soft-Bellini (Alkoholfrei)

Soja-Erdbeer-Milch

Sojamilch

Sommer-Bowle

Sommerdrink

Sonnenstrahl

Sophia

Sour: Canadian Sour

Southern Comfort Sour I

Southern Comfort Sour II

Southern Island

Southern Special

Southern Sunrise

Southern Sunrise I

Southern Trip

Spanische Weissweinbowle

Spinat-Kefir-Flip

Spinotte (Alkoholfrei)

Sportfreak

Sportler-Getränk

Spring Fever

Springtime

Sprinter

Spritzige Teebowle

Sputnik

St. Vincent

Stachelbeer-Joghurt-Traum

Stachelbeer-Joghurt-Traum (Alkoholfrei)

Starke Schokolade

Starter

Starter (Alkoholfrei)

Stinger

Stopper

Stopper (Alkoholfrei)

Strawberry Colada

Strawberry Cream

Strawberry Daiquiri

Strawberry Daiquiry

Strawberry Dream

Strawberry-Margarita

Sturmfest

Südsee-Traum

Süsser Seelentröster

Süsses Joghurtgetränk, Mithi Lassi

Sugar Bird

Summercooler

Sun-Power (Alkoholfrei)

Sunrise

Sunrise-Cocktail

Sunset Tea Cooler (Alkoholfrei)

Suzie Wong

Suzie Wong (C-Drink)

Sweet Martini

Sweet Nothings (alkoholfrei)

Sweet Science

Swimming Pool

Swimming-pool

Swimmingpool

Swinger

Swinger (Alkoholfrei)

Swingtime (Alkoholfrei)

Sylvester-Punsch

Take Five

Tango

Tannenschössling-Likör aus Tresterbranntwein

Tannenspitzenschnaps (Vogelsberg)

Tanzender Holundersekt

Taurin, einige Infos, Teil 2 von 2

Tee für kalte Tage

Tee mit Whisky

Tee-Bowle

Tee-Eisbecher (Alkoholfrei)

Tee-Info

Tee-Punsch

Teebowle

Teegrog

Teelikör

Teepunsch (alkoholfrei)

Teepunsch I

Teepunsch II

Teepunsch mit Calvados

Teepunsch, alkoholfrei

Teequalitäten

Teesorten, Teil 1 (Assam) I

Teesorten, Teil 1 (Assam) Ii

Teesorten, Teil 2 (Chinesische Tees)

Tennis Drink

Tequila Gimlet

Tequila Mary

Tequila Mockingbird

Tequila Pop!

Tequila Sour

Tequila Sunrise

Tequila Sunrise I

Teufelsschwanz

Thai-Kaffee

The Bronx

The day after

Theodore

Three Kinds OF Fire

Thytomka (Alkoholfrei)

Tie-Break

Tiefseetaucher

Tipsy Tangerine

Tjendol (Kokosdrink)

Tom Collins

Tomate

Tomaten Cocktail

Tomaten-Buttermilch

Tomaten-Buttermilch-Flip

Tomaten-Buttermilch-Shake

Tomaten-Cocktail

Tomaten-Drink Gazpacho

Tomatenfeuer

Tomatenfresh

Tomato Drink

Tomato Jö (Alkoholfrei)

Tomcat

Tomcat (Alkoholfrei, Katergetränk)

Tomsel-Eistee (Alkoholfrei)

Tornado - Punsch

Tornado - Punsch (Alkoholfrei)

Townhouse delight

Traube mit Grapefruit

Trauben-Prosecco-Drink

Traubencocktail mit rotem Vermouth

Traubenflip (Alkoholfrei)

Traubensaft-Punsch

Treasure Island Special

Tricontinental

Tricontinental I

Trinkschokolade Champs Elysees

Tropenzauber

Tropic Campari

Tropic Fire

Tropic Garden (Alkoholfrei)

Tropical Wonder

Tropische Früchte

Tsatziki Drink

Tsatziki Drink (Alkoholfrei)

Tschai - Gewürztee

Tschai - Gewürztee I

Tschai-Gewürztee

Türkischer Honig-Kaffee

Türkischer Kaffee

Türkischer Mokka

Türkischer Mokka-Kaffee

Turnier

Überraschungsbowle (Schlammbowle)

Unser Familienpunsch

Up to Date

Vampir-Killer

Vanille-Likör (cremig)

Vanille-Sahne-Likör

Vanilleeis-Drink

Vanillelikör (klar)

Velvet Hammer

Venezia

Vereister Rhabarberdrink

Vermouth Cassis

Vermouth-Cocktail

Virgin Bird

Vitamin-Schub

Volga Boatman

Vulcano

Vulkano

Waldfee (Alkoholfrei)

Waldmeister-Ananas-Bowle

Waldmeister-Bowle

Waldmeister-Bowle mit frischem Waldmeister

Waldmeister-Bowle mit frischem Waldmeister

Waldmeisterbowle

Waldmeisterbowle I

Waldmeisterbowle mit Orange

Waldmeisterbowle, alkoholfrei

Waldmeistergetränk

Waldmeisterlikör

Walnuss-Flip

Walnusscocktail

Walnusslikör

Ward Eight

Warmbier in Tassen

Warmer Eierpunsch

Warmer Eierpunsch I

Wassail-Bowle

Wassermelonen-Bowle

Wedding Bells Cocktail

Weihnachtslikör

Weihnachtspunsch

Weingetränk - Mulsum

Weinpunsch

Weiss-Ich-Nicht

Weisser Punsch

Weizenbier-Bowle

Wellenbrecher

Wembly

West Indian Punch

Whiskey-Milch mit Zimt

Whisky Cream

Whisky Highball

Whisky Punch

Whisky Sour

Whisky Sour I

Whisky Sour II

Whisky Tonic mit Frucht

Whisky Twist

White Cloud

White Cloud I

White Lady

White Lady I

White Lady II

White Lady III

White Russian

White Russian I

White Spider

Widows's Kiss

Wiener Fiaker

Wiener Kaffee

Winterkiller

Wodka Martini

Wodka-Bowle

Wodka-Bowle mit Schattenmorellen

Wolga Clipper

Wolga-Gruss

Wolgaperlen

Würziger Gurkendrink (Alkoholfrei)

Würziger Kirschlikör

Würziger Kresse-Drink

Würziger Weinbrandgrog

Wüstenfuchs

Wunderbar-Spezial

Wunschpunsch mit Mandarinen

Xalapa Punsch

XYZ

Yellow Bird I

Yellow Bird II

Yellow Boxer

Yellow Boxer I

Yellow Boxer II

Yellow Boxer's

Yellow Fever

Yellow Submarine

Yokohama Cocktail

Zeus Cocktail

Zirtaki

Zitronen - Flip

Zitronen-Eier-Likör aus Grossmutters Zeiten

Zitronen-Eistee mit Pfefferminz

Zitroneneistee (Alkoholfrei)

Zitronenlimonade

Zitronenmilch

Zitronenwasser (Lemon Barley Water)

Zitronenwasser (Limonnaja woditza)

Zitrus-Kefir (Alkoholfrei)

Zitrusmilch

Zombie

Zombie I

Zombie II

Zucchetti-Drink

Zunge mit Schwipps

Zweifrucht-Milchmix

A-Power (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Ahornsirup*
- *4 dl Karottensaft*
- *4 dl Soyamilch*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- M.Karlen, Soyawunder,

- - Wundersoya, Zürich 1989

- - ISBN 3-90515-805-1 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Alle Zutaten mixen.

Stichworte: Longdrink, Soya, Karotte

Stichwortübersicht

Getränke

Affinty Cocktail
African Queen
Afrika-Milch
After Eight
After Midnight
After-Dinner-Cocktail
Afterwards
Airmail Cocktail
Alabama Fizz
Aladin Cocktail
Alain Delon
Alaska
Alaska Cocktail
Ale Sangaree
Alexander
Alexander I
Alexander-1
Alexander-Rum-Cocktail
Alexanders Traum
Alexandra
Algeria
Alice Mine
Alkoholfreier Eierpunsch
Alkoholfreier Planter`s Punch
alkoholfreier Punsch
Alpenglühn
Alt-Aztekischer Kakao
Altbier-Bowle
Altbier-Bowle 'Helmstedt'
Altbier-Bowle I
Altbierbowle

Altenglischer Punsch
Amaretti
Amaretto Flirt
Amaretto-Mokka-Punsch
Amaretto-Variationen
Amato
Amber Dream
Amer George
American Beauty
American Beauty I
American Champagne Cocktail
American Glory
American Halb und Halb
Americano
Americano (Aperitif)
Amrus
Amsterdam Cocktail
Ananas - Eistee
Ananas Julep
Ananas mit Curacao
Ananas mit Grenadine
Ananas mit Tequila
Ananas-Bowle
Ananas-Erdbeer-Kefir (Alkoholfrei)
Ananas-Flip
Ananas-Shake (Alkoholfrei)
Ananas-Shakes
Ananas-Tee
Ananasbowle (Alkoholfrei)
Ananaskaffee (Alkoholfrei)
Ananassorbet

Andalusia Cooler
Angel of Assam
Angel's Face
Angel's Kiss
Angel's Wing Kiss
Animi (Alkoholfrei)
Anis-Tee
Anisette
Anisette (Alkoholfrei)
Anja's Colada
Anne's Baileys
Anonensaft (alkoholfrei)
Anti-Kater-Drink
Anti-Stress-Drink
Ants in the Pants (Kribbeln im Arsch)
Aperitif für heisse Tage
Aperitif Happy Hour
Apfel-Birnen-Bowle
Apfel-Birnen-Kwas (Kwas jablotschnyj i gruschewyj)
Apfel-Buttermilch
Apfel-Cidre-Bowle
Apfel-Ingwer-Punsch
Apfel-Zitrus-Punsch
Apfelfrappe (Alkoholfrei)
Apfelkorn-Bowle
Apfelpunsch
Apfelpunsch I
Apfelsaftbowle
Apfelsinen-Mischgetränk
Apfeltee spezial
Apple Sour

Apple Sunrise
Applejack Highball
Apricamp
Apricosy (Alkoholfrei)
Apricot Blossom
Apricot Cooler
Apricot Daily
Apricot Lady
Apricot Orange
Apricot Sour
Apricot Sunset
Aprikose mit Grapefruit
Aprikose mit Whisky
Aprikosen-Frappe
Aprikosen-Kefir-Drink (Alkoholfrei)
Aprikosen-Kiss
Aprikosen-Likör
Aprikosenfrappe (Alkoholfrei)
April Shower (Aperitif)
Aquavit Clam
Arabiens Lust
Arabischer Kaffee
Armagnac-Pflaumen
Arthur and Marvin Special
Aruba Trade Wind
Asser Roman (Ägypten)
Athletic
Atlantic
Atta Boy
Aufgesetzter mit Johannisbeeren
Aufwärmer ohne Alkohol

Avocadogetränk mit Eis
Ayran (Joghurtgetränk)
B 52
B and P
Baby Colada
Baby Love
Baby Love (Alkoholfrei)
Babydoll (Alkoholfrei)
Babyface
Bacardi Cocktail
Bacardi Fruit Punch
Bacardi Highball
Bachelor-Cocktail
Bailey's
Bailey's Irish Cream (mit Eier)
Bailey's Irish Cream (ohne Eier)
Baileys 'Clone'
Baileys 'Double-Flip'
Baileys 'Salchow'
Baileys 'Tö-Loop'
Bali Beach (alkoholfrei)
Baltimore Egg Nogg
Baltimore Egg-Nogg
Banana - Flip
Banana Boat
Bananas (alkoholfrei)
Banane mit Ananas
Banane mit Kokos
Bananen Cocktail
Bananen-Fitness-Trunk (alkoholfrei)
Bananen-Flip

Bananen-Kefir
Bananen-Likör
Bananen-Mix
Bananenbowle
Bananenshake
Bananenshake (Alkoholfrei)
Bananenshake I
Bananenshake mit Kokos
Bananenwein
Bananzas
Banavan (Alkoholfrei)
Barbados Sunrise
Barbara
Barbara's Special Green-Mix
Barcadi Cocktail
Barcadi Fireside
Barley-Water
Batida Ananas
Batida Brasil
Batida Carneval
Batida Cherie
Batida de Banana
Batida de Coco
Batida Orange
Batida-Cocktail
Beach Boy
Beau Rivage
Beautifull
Beeren-Punsch
Beige Cocktail
Belgischer Kaffee

Bellini
Bens Saurer
Bentley
Berlenga
Berliner Bowle
Berliner Fruchtgetränk
Berliner Punsch
Bermuda Cocktail
Bermuda Highball
Beruhigungs-Tee
Beruhigungstee
Best Wishes
Between the Sheets
Between the Sheets I
Biene Maja
Bier Champagner
Bier Chaudeau
Bier Sangaree
Bier-Punsch, heiss
Bier-Punsch, kalt
Bier-Zitronen-Punsch
Bierkaltschale
Bierpunsch
Bierpunsch (mit Eier und Sahne)
Big Alf
Big Ben
Big John
Bijou
Biker
Bilberry Milk (Alkoholfrei)
Bird of Paradise

Birne mit Champagner
Birnen in Alkohol
Birnen-Cocktail
Birnen-Kefir mit Knusperflocken
Birnenbowle
Birnenbowle (Alkoholfrei)
Birnenlikör
Bischof Feuertaufe
Bitter Cup
Bitter Sweet
Black Devil
Black Devil (Rum Martini)
Black Mama
Black Russian
Black Russian I
Black Sun
Black Widow
Blackberry Cocktail
Blanche
Blauer Engel
Blauer Himmel
Blinker
Bliny-Varianten, I
Bloody Mary
Bloody Mary II
Bloody Mary, Scharf (2)
Bloody Mary, schwach
Bloody Mary, stark
Bloody Mate (Alkoholfrei)
Bloody Orange
Blubberwasser

Blue Ananas (Alkoholfrei)
Blue Angel
Blue Bird
Blue by you
Blue Caribic
Blue Devil
Blue Eyes
Blue Hawaii
Blue Lady
Blue Lady (mit Curacao)
Blue Lagoon
Blue Margarita
Blue Moon
Blue Sky
BlueLady (mit Eiweiss)
Blutorangen-Dickmilch
Blutorangen-Punsch
Bobby Burns
Bombay
Bombay Cocktail
Bonanza-Kaffee
Bonnie Prince Charles
Bonnie's Love
Boris Special
Boston Ward 8
Bounty Island
Bourbon Car
Bourbon Dream
Bowl of the Bride
Brainstorm
Bramble-Bramble

Bramble-Bramble (alkoholfrei)
Brandy Champerelle
Brandy Cola
Brandy Collins
Brandy Daisy
Brandy Fino
Brandy Grog
Brandy Gumb
Brandy Sour
Brandy Zoom
Brasilian Fever
Brautnacht
Brave Ball
Brazil
Brennender Mokka I
Brennender Mokka Ii
Brigitte Bardot
Britischer Flip
Brombeer Trunk
Brombeer-Bowle
Brombeer-Trunk (Alkoholfrei)
Brombeerdrink
Brombeeren-Limetten-Drink
Brombeerlikör
Brombeertee
Brombeertrunk I
Brombeerwein
Bromillchen
Bronx
Bubble-Drink
Bubble-Drink (Alkoholfrei)

Buchenau
Budenzauber
Bull Dog Cooler
Bull Shot
Bull Shot (Katergetränk)
Bunter Tee-Punsch auf Eis
Büsumer Eierpunsch
Buttermilch-Birnen-Mix
Buttermilch-Flip
Buttermilch-Holunder-Drink
Buttermilch-Shake
Buttermilch-Spinat-Drink
Buttermilchmädchen
Buttermilchshake (Alkoholfrei)
C.C.
Cacao Cocktail
Caddy's Dream
Cafe a l'orange
Cafe a la Scheik
Cafe Amsterdam
Cafe Bananas
Cafe Bananas (Alkoholfrei)
Cafe Brulot
Cafe Cän
Cafe Capriccio
Cafe Espana
Cafe La Bamba
Cafe Mexicaine
Cafezinho do Brasil
Cai (Tschai)
Cai (Tschai) (Alkoholfrei)

Caipirinha
Caipirinha-Cocktail
Caipirinha-Getränk des Bauern
Caledonian Mist
Calvados-Cocktail
Calypso
Campanile
Campari Blossom
Campari Caribic
Campari Cocktail
Campari Cocktail I
Campari Cocktail II
Campari Cup
Campari Flip
Campari Hawaii
Campari Martinique
Campari Punch
Campari Soda
Campari Sour
Campor
Campsekt
Canadian Squash
Canadian Summer
Capitano
Captain Cook
Capuccino a l'orange
Carabinieri
Caramo (Alkoholfrei)
Cardinal I
Caribbean Blue
Caribbean Fitness

Caribbean Night
Caribbean Spring
Caribic (Alkoholfrei)
Carnaby Street
Carribean Cocktail
Caruso
Casablanca
Cassis-Sirup
Cassisbowle
Castle Dip Cocktail
Cbx-Spezial (Schlüpferstürmer)
CCF - First Try
Centenario
Champagner Cocktail
Champagner Daisy
Champagner Fizz
Champagner Julep
Champagner Orange
Chapala
Charles Caribbean
Charly Brown
Charly's Spezial
Chaucers Liebes-Mahl
Cherry Blossom
Cherry Blossom Cocktail
Cherry Cream
Cherry Flip (Alkoholfrei)
Cherry-Tee
Chi Chi
Chicago
Chicken Drink

Chiliwein
Chocolate Soldier
Cidre Cocktail
Cidrebowle
Citrus-Mix
Claire
Clausthaler Stubbser
Clubman
Cocktail Annabelle
Cocktail APerol
Cocktail Aral
Cocktail Arosa
Cocktail Camelia
Cocktail Domestos
Cocktail Granny Smith
Cocktail Nordlicht
Cocktail Palmin
Cocktail Sagrotan
Cocktail Zapopan
Cocktails Teil 1
Cocktails Teil 2
Coco
Coco Cherry (alkoholfrei)
Coco Choco
Coco Choco (alkoholfrei)
Coco de Martinique
Coco Loco
Coco-oco (alkoholfrei)
Cocolino's Apfelsaft (Alkoholfrei)
Cocoloco
Cocomara (alkoholfrei)

Coconut Banana
Coconut Banana (alkoholfrei)
Coconut Dream
Coconut Dream (Alkoholfrei)
Coconut Exotic (Alkoholfrei)
Coconut Gin
Coconut Kiss
Coconut Kiss (1) (alkoholfrei)
Coconut Kiss (2) (alkoholfrei)
Coconut Lips
Coconut Lips (Alkoholfrei)
Coconut on Holidays (alkoholfrei)
Cocos Dream
Cocoscreme soda (Alkoholfrei)
Coffee Cream
Coffee Westindia
Cognac Alexander
Cognac Toddy
Cointreau Bitter Lemon
Cointreau Fiction
Cointreau Fiesta
Cointreau Orange
Cointreau Tonic
Colada Fizz
Colibri
Colonel Collins
Columbo
Columbus
Columbus Cocktail
Come on
Con-Tico

Concorde 1
Cooler
Cooler (Alkoholfrei)
Copacabana
Corpse Reviver No. 3
Creamy Orange
Creme-Likör
Cuba Libre
Cuba Libre I
Cuba Libre II
Cuba Libre III
Cuban Island
Cup Cardinal
Curacao Tee-Grog
Curacao-Cocktail mit Crusta-Rand
Cynar Cocktail
Daiquiri
Daiquiri (klassischen)
Daiquiri Cocktail
Damenkränzchenpunsch
Dämmerstunde
Dänischer Würzkaffee
Danziger Goldwasser
Darjeeling On The Rocks
De Rigneur
Deauville
Deep South
Der Alkoholfreie Trend-Trink 1995
Der Alkoholfreie Trend-Trink 1995 (Alkoholfrei)
Der fliegende Robert
Derby Daiquiri

Desiree
Devil`s Heaven
Diana
Didi's Tongburster
Die erste selbstgekochte Milch
Die weissen Riesen (Basisinfo über Sauermilchprodukte)
Diskussionspunsch
Dizzy Izzy
Dolly
Dolomiten-Steiger
Dolores
Donaldson's Beer Cup
Dorlis Flip
double Rainbow Cocktail
Drachenblut
Dream Cocktail
Drink Takka
Driver
Drums of Rio
Dubonnet Cocktail
Dubonnet Creme
Dubonnet Fizz
Dudelsack
Duke of Marlborough
Dunlop Cocktail
Duplex
Earthquake
East India Cocktail
East-West-Indies
Eastwind

Easy Bajan
Easy Dancer
Ebereschenlikör
Edison
Egg Beer (Eierbier)
Egg Nogg Tea
Eier - Punsch
Eier-Tee (Alkoholfrei)
Eiercognac
Eiergrog
Eiergrog I
Eiergrog mit Sanddorn
Eierlikor
Eierlikör -Variationen
Eierlikör 2
Eierlikör I
Eierlikör II
Eierlikör III
Eierlikör mit Mokka
Eierlikör mit Whisky
Eierlikör nach Kienle
Eierlikör nach Zingerle
Eierlikör-Kaffee
Eierlikör-Variationen
Eierliköre, nach Kienle, Zingerle
Eierpunsch
Eierpunsch (Alkoholfrei)
Eierpunsch I
Ein-Tag-Kwas aus Roggenbrot
Einstein
Eis-Aprikose

Eis-Tee Rote Johanna
Eisbeere (Alkoholfrei)
Eisbeeren-Tee
Eiscafe Karibik
Eispunsch
Eistee
Eistee-Limonade (Alkoholfrei)
Eiter-Bowle
El Gaucho
Eliza's Dream
Elsässer Schokolade
Engel zu Pferd, Angels on Horseback
English Punch
Entenbüsi
Erbeerlikör
Erbeerlikör I
Erbsencocktail (Alkoholfrei)
Erdbeer-Ananas-Bowle
Erdbeer-Buttermilch-Shake (Alkoholfrei)
Erdbeer-Cava-Drink
Erdbeer-Eier-Cocktail (Alkoholfrei)
Erdbeer-Joghurt-Shake
Erdbeer-Kwass
Erdbeer-Margarita
Erdbeer-Milchmix
Erdbeer-Milchmix (Alkoholfrei)
Erdbeer-Rhabarberbowle
Erdbeer-Rosen-Bowle
Erdbeer-Schoko-Shake
Erdbeer-Shake
Erdbeer-Soft-Drink

Erdbeer-Vitamin-Shake
Erdbeeren in Madeira
Erdbeerkefir
Erdbeerlikör
Erdbeerlikör (Obstschnaps)
Erdbeerlikör I
Erdbeerlikör II
Erdbeerlikör III
Erdbeerlikör, Variante 1
Erdbeermilch
Erdbeermilch (Alkoholfrei)
Erdbeershake I
Erdbeerwein
Erdbeerwein (Kitzinger)
Erdbeerwein la Kitzinger
Erdbeerzauber
Erdnussmilch (Alkoholfrei)
Ernest Hemingway Special
Estragon-Drink
Exoten-Cup
Exotenbowle
Exotik-Punsch
Exotischer Cocktail
Exotischer Rumtopf
Fancy Campari
Fancy Fruits
Fanta Sunset
Fantasia
Fantasy Colada
Far West
Farolito

Feel-Good
Feel-Good (Alkoholfrei)
Feel-Wet
Feel-Wet (Alkoholfrei)
Feigen in Armagnac
Feigenbowle
Fein aromatisierter Porto
Fenchelkefirale (Alkoholfrei)
Ferrari
Ferrari Cocktail
Feuerwasser
Feuerwerk
Feuerzangenbowle
Feuerzangenbowle Gothia
Feuerzangenbowle I
Feuerzangenbowle II
Feuerzangenbowle III
Feuerzangenbowle IV
Feuerzangenbowle V
Feuerzangenbowle VI
Feuerzangenbowle, die 1.
Feuerzangenbowle, die 2.
Feurio (Alkoholfrei)
Fidji Sunset
Fielmann
Finish Cockbull
Finlady
Finnish Virgin
Firmenbranntwein I
Firmenbranntwein Ii
First Night Cocktail

Fitmacher
Flammender Mokka
Flammender Tee-Punsch
Flammendes Herz
Fliederbeerensaft
Fliegender Holländer
Fliegenpilz-Schnaps
Florida Cocktail
Flüssiges Feuer für rauhe Winterabende - Grog
Flying
Flying Cangaroo
Flying Kangaroo
Four Peppers Plus
Französischer Erdbeerlikör
Free Climber
Freimaurer-Becher
Freitag
French 75
French 76
French Connection
French Cooler
Fresa Colada
Fresh Fruit Batitas
Fresh up Sprite
Fresh-Up
Fresh-Up (Alkoholfrei)
Froupe Cocktail
Frozen Matador
Fruchtcobbler
Früchte-Eistee mit frischer Minze
Früchte-Traum

Früchtemilch
Früchtepunsch
Früchtetraum
Fruchtige Hagebutte
Fruchtige Hagebutte (Alkoholfrei)
Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt (Alkoholfrei)
Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt
Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt (Alkoholfrei)
Fruchtiger Abendtraum
Fruchtiger Aperol-Drink
Fruchtiger Blue-Mix
Fruchtiger Raki Spezial
Fruchtiger Tropic-Mix
Fruchtpunsch
Fruchtzauber
Fruchtzauber (Alkoholfrei)
Frühlingsgetränk
Frühstarter (Alkoholfrei)
Frühstücks-Drink
Frühstücks-Drink (Alkoholfrei)
Fruit-Cup
Frullato al cocco - Drink
Furor Bavaricus (alkoholfrei)
Furor bavaricus Bayerische Wut
Gaston Longdrink
Gato
Geeister Tomaten-Wodka
Gemüsetraum
Gerstenwasser

Getränk aus Dickmilch mit Radieschen (Alkoholfrei)
Gewürz-Likör
Gewürzkaffee
Gewürzlikör
Gewürzpunsch
Gewürzpunsch (alkoholfrei)
Gewürztee
Gewürztee (Alkoholfrei)
Gewürzter Eistee
Gewürzter Schoko-Mokka
Gewürzter Tee
Gibson Cocktail
Gimlet
Gin Fix
Gin Fizz
Ginger Ale
Ginger Ale Rose
Ginger Ale Rose (Alkoholfrei)
Gingerette
Ginny
Glögg (für die kalte Jahreszeit)
Glühwein
Gnulpf
God Mother
Goldauer Mut-Erneuerer
Golden Apple
Golden Fizz
Golden Girl
Golden Torpedo (Cobra)
Golf
Granatapfel-Ananas-Bowle

Grand Lady
Grand Passion Cocktail
Grand Slam
Grand Slam Trend
Grapefruit Limonade (Alkoholfrei)
Grapefruit mit Curacao
Grapefruit Pick me up
Grapefruit-Cobbler
Grapefruit-Cocktail
Grapefruit-Holunder-Punsch
Grappy (Alkoholfrei)
Grashüpfer
Green Dream
Green Kefir
Green Leaves
Green Monster
Green Russian
Green Spider
Grenadine Shake
Grenadine-Punsch
Greyhound
Gringo
Grossmutters Rumtopf
Grüne Kinder-Bowle
Grüne Liebe
Grüne Witwe
Grüner tropischer Teepunsch
Guinesslikör
Gurkbarber (Alkoholfrei)
Gurken- und Apfeldrink
Gurken-Bowle

Gurken-Melone-Kefir-Drink (Alkoholfrei)
Gurken-Shake mit Dill
Gurkencocktail
Gurkencocktail (Alkoholfrei)
Gurkenflip (Alkoholfrei)
Gurkenzit (Alkoholfrei)
Gursilikum (Alkoholfrei)
Hagebutten-Erdbeer-Trunk (Alkoholfrei)
Hagebutten-Orangen-Drink (Alkoholfrei)
Hagebuttenlikör nach alter Art
Hagebuttenmix Wilde Rose (Alkoholfrei)
Hagebuttenwein nach Kitzinger Teil 1
Hagebuttenwein nach Kitzinger Teil 2
Hair Raiser
Happy Monday
Harter Russe
Harvey Walbanger
Harvey Wallbanger
Hattrick
Hausmacher Wodka
Hawaii-Likör
Hawaiian
Health-Cup
Heaven so sweet
Heidelbeer-Buttermilch
Heidelbeer-Kefir-Drink (Alkoholfrei)
Heidesirup
Heisse Karamelmilch
Heisse Mandelmilch
Heiße Nikolaschka
Heisse Oma

Heisse Safranmilch (Alkoholfrei)
Heisse Schokolade
Heißer Eierpunsch
Heisser Met mit Wodka (Krupnik)
Heisser Teepunsch
Helgoländer Eierpunsch
Herbstanfang
Herbstbowle mit Pflaumen
Herbstvergnügen
Het Pint
Hibiskusblütenwasser (Agua de Jamaica)
Highland Moon
Hilton Fling
Himbeer Vanille Likör
Himbeer-Buttermilch-Shake
Himbeer-Buttermilch-Shake (Alkoholfrei)
Himbeer-Eistee
Himbeer-Eistee (Alkoholfrei)
Himbeer-Joghurt-Drink
Himbeer-Johannisbeer-Drink
Himbeer-Limetten-Bowle
Himbeer-Melonenbowle
Himbeer-Shake
Himbeer-Vanille-Likör
Himbeerbowle
Himbeerbowle (Alkoholfrei)
Himbeerkefir (Alkoholfrei)
Himbeerlikör
Himbeermilch
Himbeershake
Himbeershake (Alkoholfrei)

Hippie Girl
Hobbythek-Drink
Hock Cup
Hoffmann Fizz
Hokus Pokus
Hollerlimo
Hollersekt
Hollywood-Cocktail
Hollywood-Cocktail (Alkoholfrei)
Holunder - Likör I
Holunder-Brandy
Holunder-Limonade
Holunder-Sekt, Teil 1
Holunder-Sekt, Teil 2
Holunderbeer-Punsch
Holunderbeerlikör
Holunderbeersaft
Holunderblueten-Sekt
Holunderbluetenlikör
Holunderbluetenlimonade
Holunderbluetensirup
Holunderbluetensirup (Variante 1)
Holunderbluetensirup I
Holunderbluetensirup II
Holunderbluetentee
Holunderbluetenwein
Holunderbluetenwein (Kitzinger)
Holunderbowle
Holunderglühwein
Holunderlikör
Holunderlikör (aus Holunderbeeren)

Holunderlikör, mit Rotwein verfeinert
Holunderpunsch
Holunderpunsch (Alkoholfrei)
Holundersaft
Holundersaft-Glögg
Holundersekt
Holundersirup
Holundertee
Holundertee (Alkoholfrei)
Honig-Wodka (Krupnikas)
Honiggetränk (Medok)
Honiglikör
Honigwein nach dem Kitzinger Weinbuch
Honolulu (Alkoholfrei)
Hopfenschnaps
Hopfensprossenlikör
Hoschtet-Sprutz aus dem Emmental
Hot Legs
Hüchler-Tropfe (Emmental)
Huflattichtee
Hummer-Cocktail (USA) Variante 1
Hummer-Cocktail (USA) Variante 2
Hurricane
Hustensaft-Dfü-Variationen ...
Ibu Cocktail
India pikant
Indian Blue
Indischer Gewürztee
Info Parfait AMour
Ingwer-Likör
Ingwer-Sirup

Ingwerbier
Ingwerpunsch
Ingwertee
Ingwertee (Alkoholfrei)
Invertzucker für Liköre
Irish Coffee
Irish Cream
Irish Orange
Iron-Power (Alkoholfrei)
Island Drink
Israelische Küche - Avocadogetränk mit Eis
Israelische Küche - Borschtsch
Israelische Küche - Erdbeer-Shake
Israelische Küche - Orangenmilch
Israelische Küche - Wasser ist mehr als nur Wasser
Israelische Küche - Zitrusmilch
Italienischer Mokka
Italienischer Mokka (Alkoholfrei)
Itchiban
Jagdaufseher
Jamaica Elegance
Jamaika-Kaffee
Jambon au Cafe
James Bond
Jodler-Trunk aus dem Emmental
Jogger
Jogger (Alkoholfrei)
Jogging
Joghurt-Drink mit Dill oder Minze
Joghurt-Drink mit Dill oder Minze (Alkoholfrei)
Joghurt-Kräuter-Milch (Alkoholfrei)

Joghurt-Minze-Shake
Joghurt-Minze-Trunk - Dugh
Joghurt-Minze-Trunk, Dugh
Johannes (Alkoholfrei)
Johannisbeer Saft
Johannisbeer-Shake
Johannisbeer-Shake mit Wodka
Johannisbeer-Teeflip
Johannisbeere mit Apfel und Aprikose
Johannisbeerlikör mit Kräutern
Johannisbeerwein (weiss, rot, schwarz)
Juan's Drink
Juanita
Jumper
Jumper (Alkoholfrei)
Jungle Juice
Jungle Juice (Alkoholfrei)
Jungle Queen
Kaffee - Punsch
Kaffee aus Süd-West Friesland
Kaffee St. Petersburg
Kaffee-Cobbier
Kaffee-Eier-Punsch
Kaffee-Eier-Punsch (Alkoholfrei)
Kaffee-Eierlikör
Kaffee-Eierlikör-Drink
Kaffee-Grog
Kaffee-Likör
Kaffee-Milch-Frappe
Kaffee-Punsch
Kaffeelikör

Kakao mit Häubchen
Kakao Vital
Kakao-Likör
Kakao-Vanille-Drink
Kalte Ente
Kalte Ente (Alkoholfrei)
Kalter Bischof
Kalter Bischof (Bowle)
Kalter Milchkaffee
Kandeel
Kapalua Butterfly
Käpt'n Chaos
Karamelmilch
Karamelpunsch
Karamelpunsch (Alkoholfrei)
Kardaro (Alkoholfrei)
Kardinal
Karibik-Mix
Karibikshake
Karibisches Ingwerbier
Karomon-Saft (Alkoholfrei)
Karotten-Buttermilch-Mix
Karotten-Buttermilch-Mix (Alkoholfrei)
Kay's Margarita
Kefir on the rocks
Kefir, Entstehung und Pflege
Kefir-Avocado-Drink
Kefir-Himbeer-Drink
Kinder-Bowle
Kinder-Glühwein
Kinder-Punsch

Kinder-Sangria
Kinderglühwein
Kinderglühwein(e) ohne Süssungsmittel
Kindersekt
Kir
Kir Imperial
Kir Royal
Kirsch-Shake
Kiwi Chi Chi
Kiwi Shot
Kiwi-Bowle
Kiwi-Brombeer-Drink
Kiwi-Brombeer-Drink (Alkoholfrei)
Kiwi-Fruchtsaft-Bowle (alkoholfrei)
Kiwi-Kir-Royal
Kiwi-Mango-Bowle
Kiwi-Maracuja-Drink
Kiwi-Mint
Kiwi-Tee
Kiwi-Teedrink
Kiwibowle mit Sekt
Kiwilimonade
Kiwilimonade (Alkoholfrei)
Klassiker: Negroni
Kleine Feuerzangenbowle
Kleiner Schwedenbitter
Klirrende Kälte
Knoblauchwein
Knoblauchwein als Kur
Knock out
Knock Out I

Kokos mit Ananas
Kokos mit Ananas und Orange
Kokoscocktail (alkoholfrei)
Kokosmilch aus Kokosflocken
Kokosmilch I
Kokosmilch selbstgemacht
Kokosnuss Bitter
Kokosprodukte für Getränke
Kokossirup
Kokostraum
Königspunsch
Kontiki
Kopfnuß
Kosakenblut
Krambambuli
Kräuter-Drink (Alkoholfrei)
Kräuter-Drink (Diabetiker-geeignet)
Kräuter-Milch-Mix (mit
Kräutermilch
Kräutermilchmix (Alkoholfrei)
Kräuterweiblein (Alkoholfrei)
Kresse-Kefir-Cocktail
Kresse-Kefir-Coctail
Kritzel-Kratzel
Krupnikas Schlehenbalsam
Lady Störtebecker
Ladykiller
Läuterzucker
Le Kir
Le Mans
Leave it to me

Leichte Beeren-Bowle
Leite de Onca Especial, Jaguarmilch spezial
Leite de Onca, Jaguarmilch
Leuchtfeuer
Leuchtturm (Alkoholfrei)
Liebes-Crusta
Likör mit Pfirsichkernen
Likör nach Chartreuse-Art
Likör Tia Maria
Likör von Waldhimbeeren
Lilly Cocktail
Lima Sour
Lime Colada (alkoholfrei)
Limette mit Soda
Limetten-Sekt
Limettenmilch
Limettenmilch (Alkoholfrei)
Lindenbluetensekt
Lindenbluetentee
Lissy's Mandelkakao
Lissy's Mandelkakao (Alkoholfrei)
Long Island Ice-Tea
Longdrink 'Miami Blue'
Longdrink für kurze Nächte
Longdrink-Pimm's
Longdrink: Freefall
Longdrink: Heartbreaker
Longdrink: Whitesnow
Lorbeerlikör (italienisch)
Lover's Nocturne
Löwenzahn-Brennessel-Bier

Löwenzahn-Kaffee
Löwenzahn-Kaffee (Alkoholfrei)
Löwenzahnschnaps ohne Zucker
Löwenzahnwein
Löwenzahnwurzellikör
Lumumba 2
Lumumba I
Lumumba II
Lumumba III
M.J. Sling
Macademia-Power-Shake
Magic Maraschino
Mai Tai
Mai Tai I
Maibowle
Make me crazy
Malaga-Cobbler
Malvenbowle
Malvenbowle (Alkoholfrei)
Malvenpunsch
Malz-Kwas (Solodowyj kwas)
Mambo
Man Club
Manager-Flip
Mandarine mit Weinbrand
Mandarinen-Likör
Mandarinengeist
Mandarinenshake (Alkoholfrei)
Mandellikör
Mandelmilch (Alkoholfrei)
Mandelmilch I

Mango Pepper (Alkoholfrei)
Mango-Apfel-Drink
Mango-Bananen-Drink
Manhattan
Manhattan Cocktail
Manhattan dry
Manor Punch
Maracuja mit Ananas
Maracuja mit Gin
Maracuja mit Kokos
Maracuja mit Rum
Maracuja-Teebowle (Alkoholfrei)
Maraschino Hit
Marco Polo
Margarita
Margarita - nur echt mit dem
Marlon Brando's Pübla Flip
Marlowes Gin Gimlet
Martini
Martini (Dry)
Martini Cocktail
Martini Dry
Mary Pickford
Masala doodh (Milch mit Kardamom und Mandeln,Alkoholfrei)
Matelimonade
Mazagran
Mazzagran
Melange
Melanie Rose
Melohanni (Alkoholfrei)

Melone-Buttermilch
Melonen-Basilikum-Bowle
Melonen-Bowle
Melonen-Bowle I
Melonen-Cocktail
Melonen-Cocktail (Alkoholfrei)
Melonenbowle
Melonenbowle (mit Campari)
Melonenbowle I
Melonenbowle mit Traubensaft und Cassis
Melonensoda
Met
Metrezept, Variante 1
Metrezept, Variante 2
Metrezept, Variante 3
Mexican Cocktail
Mexicana
Mexikanischer Kaffee (Cafe de Olla)
MiddleAgeBowle
Milch + Schokolade
Milch-Schoko-Marshmallow-Getränk
Milkmaid's Cooler (alkoholfrei)
Million Dollar Cocktail
Millionärs Cocktail
Minzwhisky
Miraculix
Mitthi lassie (Süsses Joghurt-Getränk, alkoholfrei)
Mitthi lassie (Süsses Joghurtgetränk, alkoholfrei)
Mocca Eier Punsch
Möhren-Cocktail
Möhren-Dickmilch-Drink

Möhren-Dickmilch-Mix
Möhren-Grapefruit-Drink
Möhrensaft mit Pfiff
Mojito
Mokka - Schokolade
Mokka Java (Alkoholfrei)
Mokka-Eier-Punsch
Molkedrink mit Mango, Sanddorn und Orange
Molkedrink mit Möhre und Apfel
Monaco a la Hobbythek
Monkey Gland
Moosbeerenkwass
Morgenmunter
Morton's Special
Moscow Mule
Motorhead Cock
Mulled Wine
Muntermacher
Namkeen lassie (Salziges Joghurt-Getränk, alkoholfrei)
Namkeen lassie (Salziges Joghurtgetränk, alkoholfrei)
Napitok Sima, Getränk Winterzeit (Russland)
Narrencocktail
Nastrowje-Kefir
Ne Art Baileys
Negroni
Nicolai's Cocktail
Nicolai's Cocktail (Alkoholfrei)
Night in Blue
Nikolaschka

Nocino (Ratafia)
Nordafrikanischer Tee
Nordafrikanischer Tee (Alkoholfrei)
Nordlicht
Nougatlikör
Noyeau
Nuss-Nougat-Buttermilch
Nusslikör
Nusswasser aus dem Elsass
Nusswein
Nutty Coffee Nog
Obstler (alkoholfrei)
Obstler (Alkoholkrei)
Ocho Rios
Ochsenauge
Octopussy (Alkoholfrei)
Ohio
Öko
Olympic
Omas Limonade
Opas Eierwein
Orange mit Aprikose
Orange mit Banane
Orange mit Cassis
Orange Oasis
Orange-Buttermilch
Orangen - Punsch
Orangen-Bowle (alkoholfrei)
Orangen-Buttermilch-Shake
Orangen-Campari-Bowle
Orangen-Tee-Punsch

Orangenkaffee
Orangenkaffee (Alkoholfrei)
Orangenlikör
Orangenmilch
Orientalischer Schokoladenkaffee
Orientexpress
Ostfreesische Kinnertön
Ostfreesische Kinnertön Ostfriesische Bohnensuppe
Papasito
Papaya Royal
Paradies-Bowle
Paradise Fizz
Party-Cocktail-Mix
Peppermint Cocktail
Persico
Persischer Cocktail
Pfefferminz-Drink
Pfefferminz-Likör
Pfefferminz-Orangen-Trunk (Alkoholfrei)
Pfirbarber (Alkoholfrei)
Pfirsich mit Birne
Pfirsich-Bowle
Pfirsich-Bowle I
Pfirsich-Maracuja-Bowle
Pfirsichtee mit Prosecco
Pfirsischtraum
Pflaumen-Bowle
Pharisäer
Pick me up
Pikanter Kräutermix
Pikanter Sommermix

Pikanter Vitamincocktail
Pilspunsch
Pimm's
Pina Cocos
Pina Colada
Pina Colada (Originalversion)
Pina Colada (Variante 3)
Pincasso
Pineapple Cocktail
Pink Lady
Pink Palace
Pink Shake
Pink Valentin
Pinkus Müllers Altbierbowle
Pinky Colada
Pirsich-Kokosnuss-Drink
Planter's Punch
Planter's Punch (Variante 2)
Planter`s Punch II
Planters Puch II
Planters Punch
Planters Punch I
Planters Punch III
Port Sangaree
Porto Rico
Portwein mit Knoblauch (Porto a l'ail)
Portweinpunsch
Power-Maker
Power-Maker (Alkoholfrei)
Prairie Oyster (Alkoholfrei, Katergetränk)
Preiselbeer mit Zitrus

Prickelnder Rose Star
Primavera
Prince Charlie
Prunus (Alkoholfrei)
Pumukl, Bailey's oder was immer Ihr wollt...
Punsch - Zum Jahreswechsel
Punsch Comeback
Punsch Comeback (Alkoholfrei)
Punsch ohne Alkohol
Punsch Royal
Punsch, Infos
Pussy Foot
Quarkknödel
Queens Taste Cocktail
Quickie
Quiet Sunday
Quittenbowle
Quittenlikör
Quittenlikör (Bayern)
Quittenlikör (mit Kirsch)
Quittenlikör I
Quittensaft
Quittensaft I
Quittenwein nach Kitzinger
Racquet Club Cocktail
Radler
Radler (Alkoholfrei)
Raffless Gin Sling
Rain Man
Rallo
Rambazamba Bananen-Buttermilch mit Nuss

Rattlesnake
Rauhreif
Red Coconut (alkoholfrei)
Red Dream
Red Kiss
Red Kisses
Red Lion
Red Snapper
Red Temptation
Refiller
Refiller (Alkoholfrei)
Regatta
Resolute Cocktail
Rhabarber-Cocktail
Rhabarberwein
Rheinweinpunsch
Rickey
RIP Power Cocktail
Ritter Blaubart (Alkoholfrei)
Ritz
Roadrunner
Roadrunner (Alkoholfrei)
Rob Roy Holiday
Rob Roy I
Rob Roy II
Rocky Mountain
Roli Special
Rolls Royce
Romulan Dream
Rosa Limonade
Rosa Rosen-Bowle

Rose Cocktail
Rose I
Rose II
Rose-Bowle
Rosen-Bowle
Rosen-Likör I
Rosenbowle
Rosenbowle 1
Rosenbowle 2
Rosenlikör
Rosinenwasser (Woda izjumennaja)
Rosmarin-Cocktail
Rote Gurkenbowle
Roter Johannisbeersaft
Roter Kraftpunsch
Roter Löwe
Roter Renner
Roter Renner (Alkoholfrei)
Roter Traubenpunsch
Rotes Johannisbeerwasser (Woditza iz krasnoj smorodiny)
Rotes Johannisbeerwasser (Woditza iz krasnoj smorodiny)
Rotweinbowle spanische Art
Rotweinpunsch
Rotweinpunsch mit Ananas
Rotweinzauber
Royal Bengal Tiger Tea
Royal Fizz
Royal Romance
Royal Tea Punsch

Royal Tea Punsch (Alkoholfrei)
Royal Tee-Punsch
Rüdesheimer Früchteparfait mit Asbach-Uralt
Rum Alexander
Rum Highball
Rum Jerk
Rum Runner
Rum Sour
Rum Stinger
Rum-Kirschen
Rumtopf I
Rumtopf mit exotischen Früchten
Rumtopftips
Rumzwetschgen
Russian Car
Russian Fruit
Russian Night
Russische Himbeeren
Russischer Kaffee
Russischer Punsch
Russischer Tee
Russland, Getränke
Rusty Nail
Rusty Nails
Safrangen (Alkoholfrei)
Safronen (Alkoholfrei)
Saftpunsch
Sahne-Likör
Sahnelikör
Sake (Reiswein)
Salty Dog

Salty Dog I
Salty Dog II
Sandy Collins
Sangria
Sangria I
Sangria II
Sangria mit Pfirsichen
Sangria, Basisrezept, alkoholfrei
Sangria, Basisrezept, alkoholhaltig
Sangrita
Sangrita (Alkoholfrei)
Santa Cruz Fix
Santa-Fe-Express
Saoco
Sauerkirsch-Bowle
Sauerkirsch-Kefir
Sauerkirschwein (nach Kitzinger Weinbuch)
Sazerac
Sbiten aus Twer (Twerskoj sbitenj) (Alkoholfrei)
Sbiten aus Twer (Twerskoj sbitenj) (Alkoholfrei)
Schaumweine, Infos und Tips, Teil I
Schaumweine, Infos und Tips, Teil II
Schaumweine, Infos und Tips, Teil III
Schaumweine, Teil I, Infos und Tips
Schaumweine, Teil II, Infos und Tips
Schaumweine, Teil III, Infos und Tips
Schaumweine, Teil IV, Infos und Tips
Schaumweine, Teil V, Infos und Tips
Schlehen-Dicksaft
Schlehen-Wein-Likör
Schlehenbalsam

Schlehenlikör
Schlehenlikör I
Schlehenlikör II
Schlehenpunsch
Schlehenpunsch (Alkoholfrei)
Schlehenwein
Schlüsselblumensirup
Schneller Erdbeer-Kefir-Shake
Schoko Espresso
Schoko Espresso (Alkoholfrei)
Schoko-Alexander
Schokoflip
Schokoladen-Mokka-Frappe
Schotten-Tee
Schumann's Gimlet
Schüttelmilch mit Äpfeln und Tomate (alkoholfrei)
Schwarzer Johannisbeerlikör
Schwarzer Johannisbeerliqueur
Schwarzer Kater
Schwarzwald-Becher (Alkoholfrei)
Schwarzwald-Kaffee
Schwarzwälder Kaffee
Schwedenpunsch
Schwyzer Kaffee
Scorpion
Scotch Apple
Scotch Cherry
Scotch Grog
Scotch Horse's Neck
Scotch Mist
Scotch Old Fashioned

Scotch Sour
Scotch Whisky Flip
Scottish Sparkle
Screw Driver
Screwdriver
Screwdriver (mit Rum)
Sea Breeze Cooler
Seelentröster
Seelenwärmer (Mecklenburger Punsch)
Seemann
Sekt Julep
Sekt-Cocktail Siam
Sekt-Erdbeeren
Sekt-Quartett Regenbogen 1
Sekt-Quartett Regenbogen 2
Sektcocktail Lucy Gold
September Morn
Sex in a BubbleGum Factory
Sex on the beach
Sex on the beach, 1
Sex on the Beach, 2
Sex on the beach, 3
Sex rouge
Shake Florida
Sharbat (kaltes Getränk mit Rosensirup)
Sherry Cobbler
Sherry Flip
Shirley Temple
Shortdrink: Babyface
Shower
Sidecar

Sierra
Silver Fizz
Silver Jubilee
Silver Rum Fizz
Silver Wodka Fizz
Silvester-Punsch
Silvesterpunsch
Singapore Sling
Snow Ball
Snowball Fizz
Snowball I
Soft-Bellini (Alkoholfrei)
Soja-Erdbeer-Milch
Sojamilch
Sommer-Bowle
Sommerdrink
Sonnenstrahl
Sophia
Sour: Canadian Sour
Southern Comfort Sour I
Southern Comfort Sour II
Southern Island
Southern Special
Southern Sunrise
Southern Sunrise I
Southern Trip
Spanische Weissweinbowle
Spinat-Kefir-Flip
Spinotte (Alkoholfrei)
Sportfreak
Sportler-Getränk

Spring Fever
Springtime
Sprinter
Spritzige Teebowle
Sputnik
St. Vincent
Stachelbeer-Joghurt-Traum
Stachelbeer-Joghurt-Traum (Alkoholfrei)
Starke Schokolade
Starter
Starter (Alkoholfrei)
Stinger
Stopper
Stopper (Alkoholfrei)
Strawberry Colada
Strawberry Cream
Strawberry Daiquiri
Strawberry Daiquiry
Strawberry Dream
Strawberry-Margarita
Sturmfest
Südsee-Traum
Sugar Bird
Summercooler
Sun-Power (Alkoholfrei)
Sunrise
Sunrise-Cocktail
Sunset Tea Cooler (Alkoholfrei)
Süsser Seelentröster
Süsses Joghurtgetränk, Mithi Lassi
Suzie Wong

Suzie Wong (C-Drink)
Sweet Martini
Sweet Nothings (alkoholfrei)
Sweet Science
Swimming Pool
Swimming-pool
Swimmingpool
Swinger
Swinger (Alkoholfrei)
Swingtime (Alkoholfrei)
Sylvester-Punsch
Take Five
Tango
Tannenschössling-Likör aus Tresterbranntwein
Tannenspitzenschnaps (Vogelsberg)
Tanzender Holundersekt
Taurin, einige Infos, Teil 2 von 2
Tee für kalte Tage
Tee mit Whisky
Tee-Bowle
Tee-Eisbecher (Alkoholfrei)
Tee-Info
Tee-Punsch
Teebowle
Teegrog
Teelikör
Teepunsch (alkoholfrei)
Teepunsch I
Teepunsch II
Teepunsch mit Calvados
Teepunsch, alkoholfrei

Teequalitäten
Teesorten, Teil 1 (Assam) I
Teesorten, Teil 1 (Assam) Ii
Teesorten, Teil 2 (Chinesische Tees)
Tennis Drink
Tequila Gimlet
Tequila Mary
Tequila Mockingbird
Tequila Pop!
Tequila Sour
Tequila Sunrise
Tequila Sunrise I
Teufelsschwanz
Thai-Kaffee
The Bronx
The day after
Theodore
Three Kinds OF Fire
Thytomka (Alkoholfrei)
Tie-Break
Tiefseetaucher
Tipsy Tangerine
Tjendol (Kokosdrink)
Tom Collins
Tomate
Tomaten Cocktail
Tomaten-Buttermilch
Tomaten-Buttermilch-Flip
Tomaten-Buttermilch-Shake
Tomaten-Cocktail
Tomaten-Drink Gazpacho

Tomatenfeuer
Tomatenfresh
Tomato Drink
Tomato Jö (Alkoholfrei)
Tomcat
Tomcat (Alkoholfrei, Katergetränk)
Tomsel-Eistee (Alkoholfrei)
Tornado - Punsch
Tornado - Punsch (Alkoholfrei)
Townhouse delight
Traube mit Grapefruit
Trauben-Prosecco-Drink
Traubencocktail mit rotem Vermouth
Traubenflip (Alkoholfrei)
Traubensaft-Punsch
Treasure Island Special
Tricontinental
Tricontinental I
Trinkschokolade Champs Elysees
Tropenzauber
Tropic Campari
Tropic Fire
Tropic Garden (Alkoholfrei)
Tropical Wonder
Tropische Früchte
Tsatziki Drink
Tsatziki Drink (Alkoholfrei)
Tschai - Gewürztee
Tschai - Gewürztee I
Tschai-Gewürztee
Türkischer Honig-Kaffee

Türkischer Kaffee
Türkischer Mokka
Türkischer Mokka-Kaffee
Turnier
Überraschungsbowle (Schlammbowle)
Unser Familienpunsch
Up to Date
Vampir-Killer
Vanille-Likör (cremig)
Vanille-Sahne-Likör
Vanilleeis-Drink
Vanillelikör (klar)
Velvet Hammer
Venezia
Vereister Rhabarberdrink
Vermouth Cassis
Vermouth-Cocktail
Virgin Bird
Vitamin-Schub
Volga Boatman
Vulcano
Vulkano
Waldfee (Alkoholfrei)
Waldmeister-Ananas-Bowle
Waldmeister-Bowle
Waldmeister-Bowle mit frischem Waldmeister
Waldmeister-Bowle mit frischem Waldmeister
Waldmeisterbowle
Waldmeisterbowle I
Waldmeisterbowle mit Orange
Waldmeisterbowle, alkoholfrei

Waldmeistergetränk
Waldmeisterlikör
Walnuss-Flip
Walnusscocktail
Walnusslikör
Ward Eight
Warmbier in Tassen
Warmer Eierpunsch
Warmer Eierpunsch I
Wassail-Bowle
Wassermelonen-Bowle
Wedding Bells Cocktail
Weihnachtslikör
Weihnachtspunsch
Weingetränk - Mulsum
Weinpunsch
Weiss-Ich-Nicht
Weisser Punsch
Weizenbier-Bowle
Wellenbrecher
Wembly
West Indian Punch
Whiskey-Milch mit Zimt
Whisky Cream
Whisky Highball
Whisky Punch
Whisky Sour
Whisky Sour I
Whisky Sour II
Whisky Tonic mit Frucht
Whisky Twist

White Cloud
White Cloud I
White Lady
White Lady I
White Lady II
White Lady III
White Russian
White Russian I
White Spider
Widows's Kiss
Wiener Fiaker
Wiener Kaffee
Winterkiller
Wodka Martini
Wodka-Bowle
Wodka-Bowle mit Schattenmorellen
Wolga Clipper
Wolga-Gruss
Wolgaperlen
Wunderbar-Spezial
Wunschpunsch mit Mandarinen
Würziger Gurkendrink (Alkoholfrei)
Würziger Kirschlikör
Würziger Kresse-Drink
Würziger Weinbrandgrog
Wüstenfuchs
Xalapa Punsch
XYZ
Yellow Bird I
Yellow Bird II
Yellow Boxer

Abbey Bells Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Gin*
- *1/4 Apricot Brandy*
- *1/8 Orangensaft*
- *1/8 Dry Martini*
- *1 Prise Grenadine*

Alles gut schütteln und durch ein Sieb in ein Cocktailglas geben.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Gin, Apricot, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Gin

Rubrikübersicht

Getränke

Abbey Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Dry gin*
- *2 cl Orangensaft*
- *2 Spritzer Wermut, rot*
- *2 Spritzer Angostura-Bitter*

Glas: Cocktailglas Zubereitung: im Shaker Garnitur: Cocktailkirsche Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Abc Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Armagnac*
- *3 cl Benedictine*
- *1 Spritzer Angostura-Bitter*
- *Champagner oder Sekt; zum*
- *Auffüllen*

Glas: Sektschale oder -kelch Zubereitung: im Shaker Garnitur: je eine Zitronen- und Orangenscheibe, 2 Cocktailkirschen Sektcocktail :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Acacia

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *1 1/2 cl Benedictine*
- *2 Prise Kirschwasser*

Mit Eiswürfeln schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Acapulco

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Weisser Rum*
- *4 cl Triple Sec*
- *4 Eiweiss*
- *4 cl Zuckersirup*
- *Saft einer Limette*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SAS B@r

- www.leo.org/bar/ Erfasst

- von: Roland Pötschke

- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de

- /pötschke/

Zutaten mit Eis im Shaker schütteln. In eisgekühlte Cocktailschale geben.

Stichworte: Cocktail

Acapulco Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Tequila*
- *2 cl Liquore Strega*
- *2 cl Zitronensaft*

Glas: Cocktailglas Zubereitung: im Shaker Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Acapulco Gold

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Tequila*
- *12 cl Gold Rum*
- *12 cl Cream of Coconut*
- *12 cl Grapefruitsaft*
- *24 cl Ananassaft*

Alle Zutaten shaken, ins Glas seihen und mit Ananasspiess verzieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Tequila, Koko

Acapulco Toddy

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Tequila*
- *2 cl Creme de Cassis*
- *3 Barlöffel Läuterzucker*
- *mit kaltem Wasser*
- *Auffüllen*

Glas: mittlerer Tumbler Zubereitung: im Gästeglas mit gestoßenem Eis Die Zutaten darüberleeren und gut durchrühren Garnitur: Zitronenscheibe Service: Trinkhalm Longdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Acapulco-1

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Weisser Rum*
- *4 cl Triple Sec*
- *4 Eiweiss*
- *4 cl Zuckersirup - oder --*
- *4 TL Zucker*
- *4 Limette; Saft*

Zutaten auf Eis (oder gestossenem) im Shaker schütteln. In eisgekükte Cocktailschale geben.

Stichworte: Cocktail, Rum, Eiweiss

Acapulco-2

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Weisser Rum*
- *4 cl Triple Sec*
- *8 cl Zitronensaft*
- *8 cl Limettensaft*
- *4 Limettenviertel*
- *4 Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit gestossenem Eis gefülltes Ballon Glas geben. Mit Limettenviertel und Cocktailkirsche garnieren.

Stichworte: Limetten, Cocktail, Rum

Acc (American Champagne Cocktail)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Wild Turkey*
- *4 cl Southern Comfort*
- *8 cl Blutorangensaft*
- *Champagner*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln; in Champagnerkelch giessen, mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Orangen, Champagner, Cocktail

Ada Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Wodka*
- *1 cl Coruba- Rum*
- *1 cl Cordial-Campari*
- *1 cl Wermut, trocken*

Glas: Cocktailglas Zubereitung: im Shaker Garnitur: Zitronenzeste Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Adam & Eva Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Cognac oder Weinbrand*
- *2 cl Dry gin*
- *2 cl Cointreau*

Glas: Cocktailglas Zubereitung: im Shaker Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Adam & Eve

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Gin*
- *8 cl Drambuie*
- *8 cl Amaretto*
- *4 cl Lemon Juice*
- *4 Prise Grenadine*
- *Zitronenscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln und in Cocktailschale abseihen. Mit den Früchten garnieren.

Stichworte: Cocktail, Drambuie, Gin

Adam Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Jamaica-Rum*
- *1 1/2 cl Grenadinesirup*
- *1 1/2 cl Zitronensaft*

Glas: Cocktailglas Zubereitung: im Shaker Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Adam's Delight (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Mangosirup*
- *4 cl Zitronensaft*
- *5 g Zucker*
- *1 Schuss Vanille*
- *1 Limette*
- *1 Mango*
- *Eis; gestossen*
- *Eiswürfel*

Das Fruchtfleisch der Mango zu einem Püree verarbeiten. Den unteren Teil des Shakers zur Hälfte mit gestossenem Eis füllen, Mangosirup, Zitronensaft, Zucker (nach Geschmack auch etwas weniger), Vanille ein wenig abgeriebene Limettenschale dazugeben. Gut durchschütteln.

Das Mangopüree in ein gekühltes Glas geben, die Mischung aus dem Shaker durch das Barsieb darauf abseihen. Nochmals durchrühren und einige Eiswürfel zugeben.

Mit einer Limettenscheibe und einem Trinkhalm garniert servieren. * Quelle: Nach: Kalua Cocktails ** Gepostet von Ulli Fetzer Erfasser: Ulli Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Mango, Zitrone, P8

Stichworte: Früchte, Cocktail, P8, Mango, Getränk

Stichworte	Getränke

Addington Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Dry Martini*
- *1/2 Sweet Martini*
- *Orangenschale*

Alles gut rühren und durch ein Sieb in ein mittelgrosses Glas geben, mit Sodawasser auffüllen. Stück einer Orangenschale darüber auspressen.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Martini, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Martini

Admiral Highball

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Bourbon Wisk(e)y*
- *3 cl Tokajer, süß*
- *2 Barlöffel Zitronensaft*
- *1 Barlöffel Ananassaft*
- *Ginger Ale; zum auffüllen*

Glas: großer Tumbler (Highballglas) Zubereitung: im Gästeglas, mit Eiswürfel rühren Garnitur: Zitronenspirale Service: Stirer Longdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Adonis

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Fino Sherry*
- *2 cl Vermouth Rosso*
- *2 Spritzer Bols Orange Bitter*
- *Zitronenschale*

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Zitronenschale abspritzen und dazugeben. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Adonis (Aperitif)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Vermouth bianco*
- *1 cl Vermouth Rosso*
- *2 cl Sherry Fino*
- *1 Spritzer Orange-Bitter*

Die Zutaten im Rührglas mit Eiswürfeln rühren, in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Adonis I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Sherry dry*
- *2 cl Vermouth Rosso*
- *Orange-Bitter*
- *Eiswürfel*
- *Zitronen*

Alkohol: 16%

Kategorie: Shortdrink

Menge: 4 cl

In einem Rührglas Sherry, Vermouth, einen Spritzer Orange-Bitter und einige Eiswürfel gründlich verrühren. Die Mischung durch das Barsieb in eine Cocktailschale abgiessen.

Über dem Glas eine Zitronenscheibe ausdrücken und danach direkt in den Drink geben. ** Gepostet von Peter Pawlak Date: Fri, 28 Apr 1995 Erfasser: Peter Datum: 11.09.1995 Stichworte: Getränk, Drink, Alkohol

Stichworte: Alkohol, Drink, Getränk

Adria-Blau-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Wodka, Rogoschin, Bols*
- *2 cl Curacao, blau*
- *1 cl Lime Juice*

Glas: Cocktailglas Zubereitung: im Mixglas Garnitur: Zitronenscheibe, Cocktailkirsche Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Adventlicher Früchtetopf

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Orangen*
- *100 g Backpflaumen (ohne Stein)*
- *100 g Datteln*
- *Geschälte Mandeln*
- *1 Flasche Rum 54% (0,7l)*

Orangen schälen (weisse Haut entfernen) und in Scheiben schneiden. Die Datteln aufschneiden, Kern herausnehmen, jeweils eine Mandel hineinlegen und zusammendrücken. Orangenscheiben, Backpflaumen und Datteln schichtweise in ein Glas füllen, mit dem Rum begiessen (die Früchte müssen ganz bedeckt sein). Das Glas gut verschliessen und eine Zeitlang ruhig stehenlassen. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 29.03.1994 Stichworte: Andreas, Rumfrüchte, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Rumfrüchte, Andreas

Adventspunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *800 ml Weisser Traubensaft*
- *4 TL Rosinen*
- *4 TL gehackte Mandeln*
- *4 Schuss gemahlener Zimt*
- *4 Schuss Gemahlene Nelke*
- *4 Schuss Kardamom*
- *Zitronensaft*

Für die Familie: Mikrowellenrezept

Es muss nicht immer Glühwein sein: mit diesen heissen Punsch-Getränken machen Sie der ganzen Familie Freude. In der Mikrowelle können Sie sie gleich im Glas zubereiten. Alle Zutaten bekommen Sie im Reformhaus.

Den Traubensaft mit den Rosinen, Mandeln und Gewürzen in ein grosses Glas geben. Das Glas abgedeckt in der Mikrowelle bei 600 Watt gut 1/2 Minute erhitzen. Nach Geschmack mit dem Zitronensaft würzen.

Pro Portion ca. 180 kcal. * Quelle: Eltern 12/93 ** Gepostet von Stephanie Miede Erfasser: Stephanie Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränk, Heiss, Mikrowelle, P1

Stichworte: P1, Heiss, Mikrowelle, Getränk

Stichworte	Getränke

Affinity Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Scotch Whisky*
- *1 1/2 cl Wermut, trocken*
- *1 1/2 cl Wermut, rot*

Glas: Cocktailglas Zubereitung: im Mixglas Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Gepostet von : : Jörg Weinkauf Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Affinty Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Scotch Whisky*
- *2 cl Wermut, rot*
- *2 Prise Angostura-Bitter*

Glas: Cocktailglas Zubereitung: im Mixglas Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Gepostet von : : Jörg Weinkauf Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

African Queen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Gläschen Mangosaft*
- *1 Gläschen dunkler Wermut*
- *1 Tasse starker, kalter Kaffee*
- *1 Prise geriebene Muskatnuss*
- *Mineralwasser*
- *2 Mango*
- *2 Datteln*

Den Mangosaft, Wermut und Kaffee gut vermischen und mit Muskatnuss würzen. Alles auf 2 Longdrink-Gläser verteilen. Mit gut gekühltem Mineralwasser auffüllen. Auf den Glasrand ein Stück Mango stecken. Einen Trinkhalm durch die Dattel ziehen und sehr kühl servieren. * Source: Haushalts-Journal ** From: J_Meng@lonestar.rüssel.sub.org (Joachim M. Meng) Date: 16 Apr 1994 22:13:00 +0100 Erfasser: Joachim Datum: 28.04.1994 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke, P2, News

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, News, P2

Afrika-Milch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Bananen*
- *1 Ei*
- *2 EL Kakao*
- *50 g gehackte Haselnußkerne*
- *1 l Milch*
- *125 g Süsse Sahne*
- *Zucker*

Bananen mit Ei, Kakao und Nüssen im Mixer pürieren.

Milch und Sahne dazugiessen, verrühren und das Getränk mit Zucker abschmecken. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

After Eight

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Creme de Cacao braun*
- *1 cl Creme de Menthe grün*
- *5 cl Sahne*

Mit Eiswürfeln kräftig shaken und dann ins Glas seihen. Ein After Eight mit ins Glas geben. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

After Midnight

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Southern Comfort*
- *4 cl Canadian Club Whisky*
- *4 cl Pfirsichsaft*
- *1 cl Lemon Juice*

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken, ins Glas seihen. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

After-Dinner-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Prunelle Brandy*
- *3 cl Cherry Brandy*
- *4 Prise Zitronensaft*

Glas: Cocktailglas Zubereitung: im Shaker Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Gepostet von : : Jörg Weinkauf Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Afterwards

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Curacao Blue*
- *3 cl Apricot Brandy*
- *1 cl Lemon Juice*
- *Zitronenscheibe*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis schütteln, in vorgekühlte Cocktailschale abseihen und mit Zitronenscheibe garnieren. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Airmail Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Rum, Bacardi*
- *3 Barlöffel Zitronensaft*
- *1 Barlöffel Honig*
- *Champagner; zum auffüllen*

Glas: Sektschale oder -kelch Zubereitung: im Shaker Sektcocktail :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Gepostet von : : Jörg Weinkauf Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Alabama Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Dry gin*
- *2 cl Zitronensaft*
- *2 Prise Creme de Menthe, grün*
- *3 Barlöffel Läuterzucker*
- *Soda; zum auffüllen*

Glas: mittlerer Tumbler Zubereitung: im Shaker Longdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Gepostet von : : Jörg Weinkauf Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Aladin Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Kirschwasser*
- *3 cl Wermut, rot*
- *1 1/2 cl Grenadinesirup*

Glas: Cocktailglas Zubereitung: im Shaker Garnitur: 2 Cocktailkirschen Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Gepostet von : : Jörg Weinkauf Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Alain Delon

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Grüne Banane*
- *1 cl Pernod*
- *2 cl Bananensaft*
- *2 cl Maracujasaft*
- *Eiswürfel*

Einige Eiswürfel in ein Stielglas geben und die Zutaten darüberfliessen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren. * Quelle: Erfasst von Ulli Fetzer Erfasser: Ulli Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Banane, P8

Stichworte: Banane, Cocktail, P8, Getränk

Stichworte	Getränke

Alaska

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Gin*
- *2 cl Chartreuse gelb*
- *1 Spritzer Orange-Bitter*
- *Orangenscheibe*

Flüssige Zutaten auf Eis gut verrühren, in Cocktailschale abseihen und mit Orangenscheibe dekorieren. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Alaska Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Dry gin*
- *2 cl Chartreuse, gelb*

Glas: Cocktailglas Zubereitung: im Shaker Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Gepostet von : : Jörg Weinkauf Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Ale Sangaree

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 cl Light Ale*
- *2 cl Läuterzucker*

Glas: großer Tumbler Zubereitung: im Gästeglas, mit gestoßenem Eis Garnitur: geriebene Muskatnuss Service: Trinkhalm Longdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Gepostet von : : Jörg Weinkauf Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Alexander

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Armagnac*
- *2 cl Creme de Cacao (braun)*
- *2 cl Sahne*
- *Eiswürfel*

Alkohol: 22%

Kategorie: Cocktail

Menge: 6 cl

Einige Eiswürfel in den Shaker geben und die anderen Zutaten zugiessen. Kräftig schütteln, dann in eine Cocktailschale abseihen.

Bemerkungen:

Gerne wird dieser Cocktail auch nach dem Essen als Digestif gereicht. ** Gepostet von Peter Pawlak Date: Fri, 28 Apr 1995 Erfasser: Peter Datum: 11.09.1995 Stichworte: Getränk, Drink, Alkohol

Stichworte: Alkohol, Drink, Getränk

Alexander I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Creme de Cacao braun*
- *3 cl Weinbrand*
- *3 cl Sahne*
- *Geriebene Muskatnuß*

Alle Zutaten mit Eis im Shaker kräftig schütteln, in ein grosses Cocktailglas abseihen und Muskatnuss darüberreiben. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Alexander-1

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Creme de Cacao braun*
- *12 cl Weinbrand*
- *12 cl Sahne*
- *Muskatnuß; gerieben*

Alle Zutaten mit Eis im Shaker kräfig schütteln, in ein grosses Cocktailglas abseihen und Muskatnuss darüberreiben.

Stichworte: Cocktail, Sahne, Kakao, Weinbrand

Alexander-Rum-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Rum, weiss*
- *2 cl Creme de Cacao*
- *2 cl Obers/Sahne*

Glas: Cocktailschale oder Creamer Zubereitung: im Shaker Shortdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Gepostet von : : Jörg Weinkauf Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Alexanders Traum

Für 4 Portionen

DU BRAUCHST DAZU:

- *1 Ananas*
- *4 Kiwis*
- *3 Zitronen*
- *3 EL Mangosirup*
- *1/4 l Ananassaft*
- *1/4 l Maracujasaft*
- *2 Flaschen weisser Traubensaft*
- *1 Flasche Mineralwasser*

Und so wird`s gemacht: Du schneidest die Ananas mit einem grossen Messer in 4-5 Scheiben. Nun wird jede Scheibe ca. 1/2 cm dick geschält, anschliessend halbiert und der harte Kern in der Mitte herausgeschnitten. Schneide das Fruchtfleisch in 1c, grosse Würfel. Die Kiwis werden ganz dünn geschält und auch in Würfel geschnitten.

Presse die Zitronen aus und mische den Zitronensaft mit Mangosirup und den Säften. Gib Ananas und Kiwis in die Bowle und stelle sie einige Zeit in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren giesst du das gut gekühlte Mineralwasser in die Bowle, rührst um und schmeckst ab. * Quelle: Winke und Rezepte Hamburgische Electricitäts-Werke AG ** From: Lothar.Schäfer@rz.ruhr-uni- bochum.de Date: Thu, 7 Jul 1994 1 Erfasser: Barbara Datum: 04.07.1994 Stichworte: Kinder, Einfach, Getränke, Alkoholfrei, Bowle, Kinderbowle, Ananas

Stichworte: Bowle, Einfach, Kinder, Alkoholfrei, Getränk

Alexandra

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Creme de Cacau braun*
- *3 cl Gin*
- *3 cl Sahne*
- *Geriebene Muskatnuß*

Alle Zutaten mit Eis im Shaker kräftig schütteln, in ein grosses Cocktailglas abseihen und Muskatnuss darüberreiben. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Algeria

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Pisco*
- *1 1/2 cl Cointreau*
- *1 1/2 cl Apricot Brandy*

Mit Eiswürfeln schütteln und in ein gekühltes, mit Zuckerrand versehenes Cocktailglas abseihen ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Alice Mine

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Grand Marnier*
- *2 cl Gin*
- *2 cl Vermouth Dry*
- *1 cl Vermouth Rosso*
- *1 Spritzer Angostura*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten in ein mit Eis gefülltes Rührglas geben, vermischen und in eine gekühlte Cocktailschale abseihen. Eine Cocktailkirsche dazugeben. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Stichworte Getränke

Alkoholfreier Eierpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Eier*
- *133 g Zucker*
- *1/3 Vanilleschote; das Mark*
- *66 ml Zitronensaft*
- *500 ml Schwarzer Tee*
- *2 TL Sultaninen*
- *2 Scheibe Orangen*

Eier. Zucker und Vanillemark schaumig schlagen, nach und nach Tee und Zitronensaft dazugiessen.

Alles bei schwacher Hitze so lange schlagen, bis der Punsch kurz vor dem Kochen ist, dann mit jeweils 1 Tl Sultaninen und 1 Orangenscheibe in die Anzahl der oben genannten Gläser füllen. * Quelle: Frau Aktuell gepostet von: I. Benerts 03.10.96 Erfasser: Ingrid Datum: 23.11.1996 Stichworte: Getränke, Heiss, Ei, Tee, Sultanine, P4

Stichworte: P4, Heiss, Tee, Sultanine, Getränk, Eier

Stichworte Getränke

Alkoholfreier Planter`s Punch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Grenadinesirup*
- *2 cl Zitronensaft*
- *6 cl Ananassaft ungesüsst*
- *6 cl Orangensaft*
- *6 cl Maracujanektar*

Alle Zutaten mit Eis im Shaker schütteln (oder in einem Glas gut verrühren) und auf Eis in ein grosses Glas giessen. * Aus essen & trinken 6 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

alkoholfreier Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Teile Orangensaft*
- *2 Teile Apfelsaft*
- *2 Teile Malventee (oder anderen Früchtetee)*
- *1 Teil Bitter Lemon.*

Wir erhitzen das noch mit der Dampfdüse aus dem Kaffeeautomaten, aber auf dem Herd funktioniert das sicher genauso gut. In unserer Gaststätte kommt es sehr gut an. :Stichworte : Alkoholfrei, Punsch :Notizen (**) : : : Gepostet von: Franz Betzel Stichworte: Punsch, Alkoholfrei

Stichworte Getränke

Alpenglühn

Für 4 Portionen MMMMM------------------------------ZUTATEN--------------------------

8 Scheibe Toastbrot

8 Tranchen Frühstücksspeck

1 Zwiebel

50 g Reibkäse MMMMM--------------------------------SAUCE----------------------------

30 g Butter

2 tb Mehl

0.1 l Wasser

0.2 l Weisswein, trocken

1 tb Tomatenpüree

Salz

Pfeffer

Für die Sauce in einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen; die übrigen Zutaten beigeben, gut verrühren und zu einer festen Sauce aufkochen. Etwas auskühlen lassen, dann die Toastbrotscheiben damit bestreichen. Mit je einer Specktranche und einigen Zwiebelringen garnieren. Auf die Mitte etwas Reibkäse streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad etwa 10 Minuten überbacken. Heiss servieren. Dazu passt: Saisonsalat. * Quelle: Originelle Brotgerichte Jowa Bäckerei erfasst von M. Herrsche Erfasser: Manfred Datum: 18.12.1996 Stichworte: Toast, Speck, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Toast, Speck

Stichworte	Getränke

Alt-Aztekischer Kakao

Für 4 Portionen

FÜR ETWA 5 TASSEN

- *3/4 l Wasser*
- *1 lange Stange Vanille*
- *(ca. 8 cm, längs halbiert) 3 grosse grüne*
- *Chilischoten,*
- *entkernt und in Stücke geschnitten*
- *125 g dunkles Kakaopulver*
- *2 EL Bienenhonig*

Dieses Rezept lässt sich bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgen und ist mexikanischen Ursprungs:

Das Wasser mit der Vanille und Chilistücken 10-15 Minuten köcheln lassen. Den Kakao mit etwas Wasser anrühren und zu den Chilistücken und der Vanille geben. Aufkochen lassen. Die Vanille herausnehmen und das Getränk mit dem Mixstab so fein pürieren, dass von den Chilistückchen nichts mehr zu spüren ist.

Anschliessend den Honig einquirlen. Das Kakaogetränk soll obenauf eine Schaumkrone haben.

Nach dem Genuss dieses Getränkes soll man(Mann?) sich auch nach einem sehr anstrengenden Tag wieder belebt fühlen. Zubereitungszeit 15 Minuten Kochzeit 15 Minuten ** From: Jörg_Blume@p22.f103.n2447.z2.fido.sub.org Date: Mon, 27 Jun 1994 Beate, ohne eigene Point Nr. Erfasser: Beate Datum: 16.08.1994 Stichworte: Getränke, Kakao, Alkoholfrei

Stichworte: Kakao, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Altbier-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Zitrone*
- *4 Scheib. Graubrot*
- *4 Schuss Muskat*
- *4 Schuss Ingwerpulver*
- *4 Zweig Borretsch*
- *4 Zweig Pimpinelle*
- *4 Apfel*
- *Brauner Rohrzucker; nach Geschmack*
- *2 l Cognac*
- *8 l Altbier*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Hausmachers Schnapsbuch

- Gepostet: Liane Horst

- Bepler, 04.05.94

Die Zitronenschale wird hauchdünn abgeschält, die Brotscheibe geröstet. Muskatnuss und Ingwer darüberstreuen und den Cognac darüberträufeln. Borretsch und Pimpinelle zusammen mit dem in Scheiben geschnittenen Apfel dazulegen. Mit dem Bier übergiessen, nach Geschmack süssen und eine Stunde sehr kalt stellen. Filtrieren und kalt trinken.

Stichworte: Schnaps, Bier, Bowle

Stichworte	Getränke

Altbier-Bowle 'Helmstedt'

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 Flaschen Altbier*
- *2 Dos. Erdbeeren, groß*
- *1 Flasche süßen Sekt*
- *4 Flaschen Altbier mit den Erdbeeren in ein*
- *Bowlegefäss geben und 2 Stunden*

ziehen lassen. Danach die restlichen 2 Flaschen Altbier dazugeben. Kurz vor dem Servieren die Flasche Sekt aufgießen. :Stichworte : Altbier, Bowle, Erdbeere, Getränke, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Marion Ackermann : Stichworte: Erdbeeren, P1, Bowle, Getränk

Stichworte	Getränke
*	Hardy Hergesell

Altbier-Bowle I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Zitrone*
- *1 Scheibe Graubrot*
- *1 Spur Muskat*
- *1 Spur Ingwerpulver*
- *1 Zweig Borretsch*
- *1 Zweig Pimpinelle*
- *1 Apfel*
- *Brauner Rohrzucker; nach Geschmack*
- *1/2 l Cognac*
- *2 l Altbier*

Die Zitronenschale wird hauchdünn abgeschält, die Brotscheibe geröstet. Muskatnuss und Ingwer darüberstreuen und den Cognac darüberträufeln. Borretsch und Pimpinelle zusammen mit dem in Scheiben geschnittenen Apfel dazulegen. Mit dem Bier übergiessen, nach Geschmack süssen und eine Stunde sehr kalt stellen. Filtrieren und kalt trinken. * Quelle: Hausmachers Schnapsbuch ** Erfasst und gepostet von Liane / Horst Bepler (2:246/1211.15 vom 04.05.1994 Erfasser: Ulli Datum: 01.08.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Bier, P1

Stichworte: Bier, P1, Kalt, Getränk

Altbierbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Zucker*
- *1/2 Tasse Wasser*
- *250 g Himbeeren*
- *5 cl Kornbranntwein*
- *1 l Altbier*

Den Zucker mit Wasser aufkochen und so lange rühren, bis er sich restlos aufgelöst hat. Die abgekühlte Zuckerlösung über die Himbeeren giessen und einen guten Kornbranntwein hinzufügen. Diesen Ansatz mindestens eine Stunde zugedeckt ziehen lassen. Die Bowle vor dem Anrichten mit Altbier auffüllen. * Aus Getränke heiss und kalt der XENOS Verlagsgesellschaft. ** From: luci@mqssys.hanse.de (Lucia Rolf) Date: Mon, 28 Jun 93 09:52:17 CEST Newsgroups: de.rec.mampf Erfasser: Luci Datum: 01.10.1993 Stichworte: News, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Getränk, News

Stichworte	Getränke

Altenglischer Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Apfelsinen*
- *2 Zitronen*
- *125 g Würfelzucker*
- *etwas Wasser*
- *1 Flasche Rotwein*
- *1/2 l Schwarzer Tee ;stark*
- *100 g Zucker*
- *2 Gläser Curacao*

Apfelsinen und Zitronen in heissem Wasser kräftig waschen. Wenn sie nicht gespritzt sind, nur leicht waschen. Zuckerstückchen an Apfelsinen und Zitronen abreiben. Dann in einer Pfanne bräunlich schmelzen lassen. Wenig Wasser angiessen. Glattkochen. Rotwein und Tee in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Zuckermasse dazugeben. Nach Geschmack nachzuckern. Mit Curacao abschmecken. Heiss servieren. ** Gepostet von Ursula Göllinger Erfasser: Ursula Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränke, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Amaretti

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Mandeln*
- *40 g Aprikosenkerne, geschälte*
- *500 g Puderzucker*
- *12 Eiweiss*
- *4 Reismehl, KL oder Maismehl*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Piepenstock;

- Italienische Küche;1969

- Heft/Seite/Jahr 153

Weitere Titel: Makrönchen Gesiebten Puderzucker mit Reismehl, geriebenen Mandeln und Aprikosenkernen gemischt, löffelweise unter steifgeschlagenes Eiweiß gezogen, mit Teelöffel kleine Makronen geformt, auf bemehltem Backblech (oder Papier) bei 160 Grad 15-20 Minuten gebacken. (in großen Mengen giftig! Blausäure.)

Stichworte: Italien, Mandeln, Süssspeisen, Makronen

Amaretto Flirt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 ml Amaretto*
- *8 ml Orangensaft*
- *40 ml Sekt*
- *Eiswürfel*
- *Cocktailkirschen*
- *Orangen*

Amaretto und Orangensaft mit einigen Eiswürfeln im Shaker gut schütteln. Durch das Barsieb in einen Sektkelch abseihen und mit trockenem Sekt auffüllen.

Eine Orangenscheibe an den Glasrand stecken und eine Cocktailkirsche mit einem Sticker daran befestigen. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 04.06.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Sekt, Amaretto, Orange, P1

Stichworte: Orangen, Wein, Sekt, Cocktail, Getränk

Amaretto-Mokka-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 TL Bohnenkaffee; gemahlen*
- *4 Eigelb*
- *2 EL Honig*
- *0.2 l Amaretto*
- *1 TL Kakaopulver*
- *0.2 l Wasser*

ZUBEREITUNGSZEIT

CA. 15 MINUTEN

PRO PORTION CA.

- ** 800 Joule / 190 Kalorien*

Zuerst das Wasser zum Kochen bringen und den gemahlenen Kaffee aufbrühen und durchfiltern. Den Kaffee heiss halten. Einen grossen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und das Wasser bis fast zum Kochen bringen. Einen zweiten kleineren Topf hineinstellen. Eigelb und Honig in den kleineren Topf füllen und im heissen Wasserbad mit den Schneebesen des Handrührgerätes hell und cremig schlagen. Nun unter ständigem Rühren heissen Kaffee und Amaretto zugiessen. Alles so lange weiterschlagen, bis das Getränk erhitzt ist. Nicht kochen lassen, da das Eigelb sonst gerinnt. Den Amaretto-Mokka-Punsch auf vier vorgewärmte Gläser oder Tassen verteilen, mit Kakaopulver bestreuen und sofort servieren.

Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

Amaretto-Variationen

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Amato

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Wodka*
- *8 cl Vermouth Dry*
- *8 cl Mandarinenlikör*
- *Orangenschale*

Flüssige Zutaten mit Eis gut verrühren und in Cocktailschale abseihen. Orangenschale über dem Glas knicken

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Mandarine, Vodka

Amber Dream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *1 cl Chartreuse*
- *1 1/2 cl Martini*
- *1 Prise Orangenbitter*

Mit Eiswürfeln schütteln und in ein gut gekühltes Cocktailglas abseihen. Evtl. mehr Chartreuse nehmen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Amer George

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Amer Picon*
- *1 Barlöffel Grenadine-Sirup*
- *Dunkles Bier; zum auffüllen*

Glas: großer Tumbler Zubereitung: im Gästeglas sonstiger Longdrink :Stichworte : Alkohol, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Gottsbacher Cocktailratgeber Gepostet von : : Jörg Weinkauf Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

American Beauty

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Cognac*
- *4 cl Vermouth Dry*
- *4 cl Vermouth Rosso*
- *2 cl Creme de Menthe, weiss*
- *8 cl Orangensaft*
- *Etwas Portwein*

Alle Zutaten ausser dem Portwein im Shaker mit Eiswürfeln schütteln. In einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen. Langsam Portwein darüberfliessen lassen.

Stichworte: Orangen, Schnaps, Aperitif

American Beauty I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Brandy*
- *1 1/2 cl Französichen Wermut*
- *1 1/2 cl Portwein*
- *1 1/2 cl O-Saft*
- *1 1/2 cl Grenadine*

Brandy. Wermut, O-Saft und Grenadine mit Eiswürfeln schütteln und in ein gut gekühltes Cocktailglas abseihen. Dann den Portwein auf die Oberfläche gleiten lassen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

American Champagne Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Wild Turkey*
- *4 cl Southern Comfort*
- *8 cl Blutorangensaft*
- *Champagner*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln, in Champagnerkelch giessen, mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Orangen, Champagner, Cocktail

American Glory

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Apricot Brandy*
- *2 cl Orange Juice*
- *2 Bl Grenadine*
- *Sekt*

Eiswürfel zerstossen, Zutaten zugeben, umrühren und mit Sekt auffüllen. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

American Halb und Halb

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Tasse Bier*
- *2 Tasse Californischen Champagner*

Beide Zutaten müssen sehr kalt sein. Gut mischen und in einem hohen Glas servieren. Übersetzt aus New World Encyclopedia of Cooking, 1972, abgetippt und gepostet von Christian Bluehm @ HG, 21.02.94

Stichworte: Champagner, Bier

Americano

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Campari*
- *16 cl Vermouth Rosso*
- *Orangenschale*
- *Zitronenschale*

Alle Zutaten im Aperitifglas mit Eiswürfeln gut rühren. Die Fruchtschalen über dem Glas knicken. Sie können die verrührten Zutaten auch in einen Tumbler mit Soda geben.

Stichworte: Schnaps, Campari, Aperitif

Americano (Aperitif)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Campari*
- *4 cl Vermouth Rosso*
- *Orangenschale*
- *Zitronenschale*

Alle Zutaten im Aperitifglas mit Eiswürfeln gut rühren. Die Fruchtschalen über dem Glas knicken. Sie können die verrührten Zutaten auch in einen Tumbler mit Soda geben. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Amrus

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 Mangos, vollreif*
- *2 dl Milch*
- *1 EL Zucker*
- *Schwarzer Pfeffer*

Amrus: ein köstlicher Zaubertrank, der im südlichen Pazifik bis heute seine erotisierende Wirkung tut.

Die Mangos vierteln, vom Kern lösen und enthäuten. Das Fruchtfleisch zusammen mit Milch und Zucker im Mixer pürieren. Mit etwas Pfeffer abschmecken. Am besten sofort in eine Schale giessen und mit zwei Strohhalmen lustvoll geniessen.

Im Kühlschrank bleibt dieser Liebestrank zwei Tage frisch.

Portionen: 2 * Aus: Max de Roche, Cuisine d'amour, Stedtfeld 1991, ISBN 3-927624-63-2 ** From: R.GAGNAUX@link- ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Wed, 05 Jan 1994 12:00:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Rene Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Mango, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Kalt, Mango, Alkoholfrei, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Amsterdam Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Roter Genever*
- *1 1/2 cl Cointreau*
- *3/4 cl Orangenbitter*
- *1 1/2 cl O-Saft*

Mit Eiswürfeln schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Ananas - Eistee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 Tas. Schwarze Teeblätter*
- *2 Tas. Wasser;kochend*
- *4 Tas. Wasser;kalt*
- *1 Tas. Zucker*
- *1 1/2 Tas. Ananassaft*
- *1 l Ginger-Ale*
- *Zitronensaft; nach Geschmack*
- *Eiswürfel*

Den Tee mit dem kochenden Wasser aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen und in das kalte Wasser sieben. Den Zucker hinzufügen und unter Umrühren Ananas- und Zitronensaft hinzufügen. Vor dem Servieren eiskaltes Ginger Ale dazugeben und mit Eiswürfeln servieren. * Quelle: Paul Schrader: Tee an heissen Sommertagen ** Erfasst von J. Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 05.08.1994 Stichworte: Getränk, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Ananas Julep

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Eis, zerstossen*
- *2 Orangen; Saft davon*
- *6 cl Himbeeressig*
- *3 cl Maraschino*
- *9 cl Gin*
- *750 ml Boxbeutel Wein*
- *1 Ananas*

Einen grossen Glaskrug 1/4 mit zerstossenem Eis füllen. Orangensaft, Himbeeressig, Maraschino, Gin und Wein zugeben. 3/4 der Ananas mit einer silbernen Gabel in feine Stücke reissen und in den Krug geben. Restliche Ananas in mundgerechte Stücke schneiden. Die Mischung durchrühren und Ananasstücken zufügen.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Gin, Maraschino, Wein, Julep, P6

Stichworte: P6, Gin, Maraschino, Julep, Wein

Ananas mit Curacao

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Curacao 3 cl Zitronensaft*
- *Ananassaft ungesüsst (a. d. Dose)*

Curacao und Zitronensaft im Glas mischen. Mit gekühltem Ananassaft nach Wunsch auffüllen und ein bis zwei Eiswürfel hineingeben. * aus essen & trinken 6 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Ananas mit Grenadine

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Grenadinesirup*
- *1 cl Ananassirup*
- *3 cl Zitronensaft*
- *5 cl Orangensaft*

Alle Zutaten mit ein paar Eiswürfeln im Shaker gut schütteln (bis der Shaker richtig beschlagen ist), dann ohne Eis ins Glas giessen.

Wenn Sie mehr als eine Portion machen wollen: die beiden Sirupsorten nur mit Zitronensaft shaken und den Orangensaft erst im Glas dazugeben, sonst wird`s eng im Shaker. * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks

Ananas mit Tequila

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Ananassirup*
- *3 cl Tequila*
- *4 cl Zitronensaft*

Alle Zutaten im Shaker mit frischem Eis schütteln und auf 1 bis 2 Eiswürfel ins Glas abseihen. * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Ananas-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 frische Ananas (oder*
- *1 groß. Dose Ananas)*
- *200 g Zucker*
- *2 Flaschen Moselwein, (evtl. mehr)*
- *1 Flasche Sekt*

Wenn Sie an schönen Sonnentagen Gäste haben oder auch nur zu zweit feiern wollen, setzen Sie diese Ananas- Bowle an. Sie ist immer willkommen. Frische Ananas schälen. Harten Strang rausschneiden und wegwerfen. Fruchtfleisch würfeln, zuckern, 1 Flasche Wein darübergießen. Eine Stunde ziehen lassen. Übrigen Wein einfüllen. Kurz vorm Servieren Sekt angießen. Wenn Sie Dosenananas verwenden, lassen Sie die Früchte abtropfen. Fruchtfleisch würfeln, Saft nach Geschmack dazugeben, mit einer Flasche Wein begießen und 1 Stunde kühl stellen. Danach den übrigen Wein und den Sekt beigießen. :Stichworte : Alkoholisch, Ananas, Bowle, Getränk :Zusatz : : : Zubereitung : : 5 Minuten. : Stichworte: Alkohol, Ananas, Bowle, Getränk

Stichworte	Getränke
*	: 10 bis 15 Minuten.

Ananas-Erdbeer-Kefir (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Walderdbeeren*
- *200 ml Ananassaft*
- *2 EL Waldhonig; oder Zucker*
- *500 g Kefir, 1.5 o/o Fett*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Die Walderdbeeren waschen und verlesen. Den Ananassaft zusammen mit den Walderdbeeren und dem Honig oder dem Zucker solange mixen, bis die Beeren püriert sind. Den Kefir dazugiessen, und alles nochmals auf schwächster Stufe mixen. Den Drink in hohe Gläser geben und mit dicken Strohhalmen servieren. Statt Ananassaft können auch Ananasstücke aus der Dose (keine frischen!) mit in den Mixer gegeben werden.

Stichworte: Erdbeeren, Ananas, Kefir, Milch

Stichworte	Getränke

Ananas-Flip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Frische Ananas*
- *1 1/2 EL Ananasmark*
- *2 Eiswürfel*
- *2 TL Zucker*
- *1 Likörglas Bacardi (Weißer Rum),*
- *1 Likörglas Marsala (sizilianischer We*
- *1 Eigelb*
- *Angostura*
- *Sekt zum Auffüllen*

Deckel von der Ananas abschneiden. Frucht aushöhlen. Fruchtfleisch im Mixer pürieren. Durchsieben. Wieder in den Mixer geben. Mit den übrigen Zutaten mixen. In die Ananas gießen, mit Sekt auffüllen. Eine kleine Öffnung für den Strohhalm in die Frucht schneiden. Deckel drauflegen. :Stichworte : Alkoholisch, Ananas, Flip, Getränk, P1 :Zusatz : : : Zubereitung : : 5 Minuten. : Stichworte: Alkohol, Ananas, P1, Flip, Getränk

Stichworte	Getränke
*	: 10 Minuten.

Ananas-Shake (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Reife Babyananas*
- *2 Rosa Grapefruit*
- *2 Orange*
- *8 EL Sahne*
- *Vanillezucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Fit for fun -

- Gepostet: Christian -

- Kösling, 01.06.95

Ananas schälen, Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden und in einen Mixer (oder den Mixaufsatz der Küchenmaschine) geben. Orange und Grapefruit auspressen, den Saft zur Ananas giessen. Sahne dazugeben. Alles gut verquirlen. Wer es etwas süsser mag, kann den Shake mit ein wenig Vanillezucker abschmecken. Auf gekühlte Gläser verteilen.

Stichworte: Orangen, Grapefruit, Ananas, Kalt

Stichworte Getränke

Ananas-Shakes

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Ananas-Fruchtfleisch*
- *Saft von 1 Pampelmuse*
- *4 Kugeln Vanilleeiscreme*
- *1/2 l Buttermilch*
- *1/8 l Schlagsahne*
- *2 Scheiben Ananas*

Fruchtfleisch und den Saft der Pampelmuse im Mixer pürieren. Eis und Milch dazugeben, vermixen,bis das Eis cremig ist. Dann die Buttermilch und Schlagsahne dazugeben und nochmals verrühren,in Gläser füllen. Die Scheiben in kleine Stücke schneiden und auf 2 farbige Spiesse reihen, auf den Rand der eingefüllten Gläser legen. ** From: C.WULF@TBX.BERLINNET.in-BERLIN.de (Christian Wulf) Date: Sun, 12 Dec 1993 13:44:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Milchmix, Milchgetränke, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Milchgetränk, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Ananas-Tee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 TL Schwarzer Tee*
- *4 EL Zucker*
- *340 g Ananasstücke; 1 Dose*
- *8 EL Rum*
- *Eiswürfel*
- *8 Cocktailkirschen*
- *1/2 Liter Wasser aufkochen. Den Tee damit überbrühen.*
- *4 Minuten ziehen*

lassen und kalt stellen. Ananas abtropfen lassen, mit Rum beträufeln und durchziehen lassen. Eiswürfel in Gläser geben, die Ananasstücke und den Rum darauf. Den kalten Tee darübergiessen. Mit Cocktailkirschen garnieren. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P8

Stichworte: P8, Getränk

Stichworte	Getränke

Ananasbowle (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/3 Ananas*
- *2/3 Zitronen*
- *2/3 l Apfelsaft*
- *1/3 l Traubensaft*
- *1/3 l Mineralwasser event. das Doppelte*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SUEDWEST-TEXT -

- 29.05.94 Erfasst: Ulli

- Fetzer 2:246/1401.62

Ananas schälen, in kleine Stücke schneiden und in ein Bowlengefäss geben. Zitronen auspressen und den Saft mit der Hälfte vom Apfelsaft zu den Ananasstücken geben. 2-3 Stunden kalt stellen. Apfel- und Traubensaft zugiessen und zuletzt Mineralwasser zugeben.

Stichworte: Ananas, Bowle, Apfelsaft, Traubensaft

Ananaskaffee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Bohnenkaffee*
- *300 ml Wasser*
- *50 ml Ananassaft; frisch*
- *80 g Ananasfruchtfleisch*
- *4 Eigelb*
- *120 ml Sahne; steifgeschlagen*
- *20 g Zucker*

Einen Thermosbehälter mit siedendem Wasser ausspülen, den gemahlenen Kaffee hineingeben, mit dem siedendem Wasser begiessen und den Behälter für 10 Minuten dicht verschliessen. Anschliessend abseihen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, langsam den Kaffee dazugeben, dabei gut mit dem Schneebesen verrühren, dann abkühlen lassen. Mit dem Ananassaft mischen, in Gläser füllen, mit der Schlagsahne garnieren und kalt stellen. Vor dem Anrichten die gewürfelte Ananas dazutun.

Stichworte: Ananas, Kalt, Kaffee, Eigelb

Ananassorbet

Für 4 Portionen

Zutaten

- *62 g Zucker*
- *3/16 l Wasser*
- *187 g frisches A nanasfruchtfleisch*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *1 cl Kirschwasser*
- *1/2 Eiweiss*
- *1/2 Flasche trockener Weisswein*

Zucker mit Wasser aufkochen und erkalten lassen.

Fruchtfleisch pürieren, Masse durch ein Sieb streichen, mit Zuckerwasser, Zitronensaft und Kirschwasser verrühren.

Eiweiss steif schlagen und unter das Fruchtmus heben. Masse in das Gefriergerät stellen und alle 30 Minuten durchrühren, bis sie gefroren ist.

Sorbet mit Hilfe eines Eisportionierers in gekühlte Gläser verteilen. Mit Wein auffüllen und sofort servieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P8, Getränk, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, P8, Getränk

Andalusia Cooler

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Cream Sherry*
- *2 cl Kirschlikör*
- *5 cl Orange Juice*
- *1 cl Lemon Juice*
- *Bitter Lemon*

Die Zutaten - ohne Bitter Lemon - in einem mit Eiswürfeln gefüllten Shaker gut schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abseihen. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Angel of Assam

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Maracuja-Sirup*
- *4 cl Grapefruitsaft*
- *20 cl Schwarzer Tee (Assam)*
- *3 Eiswürfel*

Den Tee etwas stärker als üblich zubereiten und mit den Zutaten und Eiswürfeln im Rührglas vermischen und nach dem Erkalten ins Longdrink-Glas füllen. * Quelle: Fit For Fun 2 ** From: thomas_lahr@amiga.sh.sub.de Date: Mon, 11 Jul 94 Erfasser: Thomas Datum: 22.08.1994 Stichworte: P1, Getränke, Drinks, Alkoholisch, Alkoholfrei

Stichworte: Alkohol, P1, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Angel's Face

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Gin*
- *2 cl Apricot Brandy*
- *4 cl Apfelsaft*

Gin. Apricot Brandy und Apfelsaft im Rührglas mit Eis gut mischen, in eine Cocktailschale abseihen. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Angel's Kiss

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Creme de Cacao braun*
- *Sahne*
- *1 Kirsche*

Den Kakaolikör in ein schlankes, hohes Stielglas geben. Die Sahne leicht schlagen und eine etwa 2cm dicke Schicht über den Likör geben. An den Rand ne Kirsche. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Angel's Wing Kiss

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Creme de Cacao 3 cl Prunellenlikör 3 cl*
- *flüssige Sahne*

Vorsichtig die Zutaten nacheinander ohne Vermischen in ein Glas geben. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Animi (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 TL Anissamen*
- *4 Ei*
- *4 EL Honig*
- *480 ml Milch*

Anissamen zerdrücken und mit Ei, Honig und Milch shaken. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränke, Milch, Ei, Anis, Honig, P1

Stichworte: P1, Honig, Milch, Getränk, Eier

Stichworte	Getränke

Anis-Tee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Wasser*
- *1 TL Anissamen*
- *1/4 heißer schwarzer Tee*
- *1 TL gehackte Walnüsse*

Wasser und Anissamen aufkochen, 5 min. ziehen lassen und mit dem heissen Tee mischen. In grossen Porzellantassen servieren und mit gehackten Walnüssen bestreuen. * Quelle: unbekannt ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 02 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Tee, Alkoholfrei

Stichworte: Tee, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Anisette

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 EL Anissamen*
- *25 cl Mineralwasser*
- *1 Spur Safran*
- *1 EL Kleehonig*
- *1 Unbehandelte Orange*
- *4 Eiswürfel*
- *Mineralwasser*

Die Anissamen zerstossen und mit dem Mineralwasser aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb abgiessen, das Safranpulver und den Honig auflösen und abkühlen lassen. Die Orange mit einem Sparschäler spiralig anschälen, je serving einen Streifen zur Dekoration beiseite legen. Orange halbieren, den Saftauspressen und in den Anissud geben. Die Eiswürfel auf die Gläser verteilen, die Anis-Orangen-Mischung darüber giessen und mit Mineralwasser auffüllen. Mit den Spiralen dekorieren.

Der Drink für strapazierte Mägen. Anis mit Honig wirkt verdauungsfördernd und entkrampfend, Orange steuert Folsäure bei.

Quelle: Lust auf Frühstück. CMA. Brüssel 1991. Seite 43 Erfasst: Susanne Mönkemeier ** Gepostet von Susanne Mönkemeier Date: Tü, 15 Nov 1994 Erfasser: Susanne Datum: 13.01.1995 Stichworte: Getränke, Limonade, P4

Stichworte: P4, Limonade, Getränk

Stichworte	Getränke

Anisette (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 EL Anissamen*
- *25 cl Mineralwasser*
- *1 Schuss Safran*
- *1 EL Kleehonig*
- *1 Unbehandelte Orange*
- *4 Eiswürfel*
- *Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Lust auf Frühstück.

- CMA - Brüssel 1991. Seite

- 43 - Erfasst von : -

- Susanne Mönkemeier -

- 15.11.1994

Die Anissamen zerstossen und mit dem Mineralwasser aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb abgiessen, das Safranpulver und den Honig auflösen und abkühlen lassen. Die Orange mit einem Sparschäler spiralig anschälen, je serving einen Streifen zur Dekoration beiseite legen. Orange halbieren, den Saftauspressen und in den Anissud geben. Die Eiswürfel auf die Gläser verteilen, die Anis-Orangen-Mischung darüber giessen und mit Mineralwasser auffüllen. Mit den Spiralen dekorieren. Der Drink für strapazierte Mägen. Anis mit Honig wirkt verdauungsfördernd und entkrampfend, Orange steuert Folsäure bei.

Stichworte: Limonade

Stichworte	Getränke

Anja's Colada

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Vodka*
- *2 cl Sahne*
- *1 cl Cream of Coconut*
- *Maracujasaft*

Die Zutaten im Shaker mixen und in ein Longdrinkglas geben, dieses mit Maracujasaft auffüllen. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Anne's Baileys

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Sahne*
- *100 ml Schnaps, (evtl. mehr)*
- *1 Schnapsglas Whisky*
- *1 Schnapsglas Cognac*
- *1 Päckchen Vanillinzucker*
- *125 g Zucker*
- *2 TL Instant Kaffee*

Alle Zutaten mischen und kalt stellen. Den Kaffee kann man am besten in ein wenig Schnaps auflösen. ** Gepostet von: Anne Pelkmann Erfasser: Anne Datum: 07.09.1996 Stichworte: Getränk, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Getränk

Anonensaft (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 dl Ananasaft*
- *8 EL Zitronensaft*
- *8 TL Zucker*
- *8 EL Apfelsaft*
- *Eiswürfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Kreativküche -

- Weidmann, Kreative Drinks

- - ohne Alkohol, 1987 -

- ISBN 3-275-00919-2

Alles zusammen gut mischen und kühl servieren.

Stichworte: Früchte, Ananas, Longdrink

Stichworte	Getränke

Anti-Kater-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *320 ml Apfelsaft*
- *200 ml Rote Bete Saft*
- *4 TL Chilisauce*
- *Pfeffer*
- *Salz*
- *Hirschquelle-Heilwasser mit NCH (Natrium-Calzium-*
- *Hydrogencarbonat)*

Apfelsaft. Rote Bete Saft und die Chilisauce (auch Tabasco geht) in ein hohes Glas geben, leicht verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit dem Heilwasser auffüllen * Quelle: 11.03.96 I. Benerts aus der Rezeptsammlung 1987 bis 1991 ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Anti-Stress-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Grapefruit; Saft*
- *50 ml Rote-Beete-Saft*
- *1 Prise Zitronensaft*
- *1 TL Honig*
- *Mineralwasser; zum Auffüllen*

Grapefruit-. Rote Beete-, Zitronensaft und Honig in ein hohes Glas geben und gut verquirlen. Mit Mineralwasser aufgiessen.

Wenn ein Tropfen Alkohol nicht schadet, geben Sie einen Tropfen Angostura-Bitter zu, das gibt ein schönes Aroma! * Quelle: Spar Haushaltsjournal gepostet von Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränk, Alkoholfrei, Früchte, Honig, P1

Stichworte: Früchte, P1, Honig, Alkoholfrei, Getränk

Ants in the Pants (Kribbeln im Arsch)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *1 1/2 cl Grand Marnier*
- *1 1/2 cl Martini*
- *1 Prise Zitronensaft*

Mit Eiswürfel schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Aperitif für heisse Tage

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 groß. Äpfel*
- *18 cl klarer Apfelbrand*
- *0.2 l Orangensaft*
- *12 cl Zitronensaft*

Die vorgekühlten Apfel mit einem scharfen Messer soweit aushöhlen, dass die Flüssigkeit darin bequem Platz findet. Die ausgehöhlten Äpfel im Gefrierfach zwischenlagern; das Apfelfleisch ohne Kerne und Gehäuse mit Apfelbrand, dem Orangen- und Zitronensaft und etwas zerstossenem Eis im Mixer oder mit dem Pürierstab glattmixen.

In den ausgehöhlten Apfel geben. In einem Glas mit zerstossenem Eis und Strohhalm servieren. * Quelle: stern 37 / 95 Erfasser: Lothar Datum: 29.12.1995 Stichworte: Getränk, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Getränk

Stichworte	Getränke

Aperitif Happy Hour

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/3 Becher Kirschen (720ml-Glas)*
- *2/3 Flasche Sekt*

Kirschen (Erdbeeren gehen auch) mit dem Saft pürieren. Vom Sekt 100 ml abnehmen und das Obstmus damit verrühren. Nach und nach die Hälfte des Sektes dazugiessen. In 6 Gläser verteilen und den restlichen Sekt vorsichtig dazugiessen. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Buffet, Fastnacht, P6

Stichworte: Fasnacht, P6, Buffet, Getränk

Apfel-Birnen-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Stk frische Ingwerwurzel*
- *1 Zimtstengel*
- *40 g Birnendicksaft*
- *1/2 Zitrone; Saft*
- *1/2 l Apfelsaft*
- *250 g Säuerliche Äpfel*
- *1 Birnen*
- *3/4 l Apfelwein*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Orella, Heft 9, 1994 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Ingwerwurzel schälen und auf einer feinen Raffel reiben. Mit Zimtstengeln, Birnendicksaft, Zitronensaft und 1/3 vom Apfelsaft in eine Pfanne geben. Aufkochen und 10 Minuten sanft köcheln lassen. Absieben und zurück in die Pfanne giessen. Äpfel und Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze, dann in Scheibchen schneiden. Im Apfelsaft ein paar Minuten weichkochen, auskühlen lassen und mit dem restlichen Apfelsaft sowie dem Apfelwein vermengen. Kühl servieren.

Stichworte: Früchte, Ingwer, Bowle, Wein

Stichworte	Getränke

Apfel-Birnen-Kwas (Kwas jablotschnyj i gruschewyj)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Getrocknete Äpfel*
- *Getrocknete Birnen*
- *kochendes Wasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Irina Carl, Russisch -

- kochen, Edition dia 1993

- - ISBN 3 86034 112 X -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Am populärsten war Kwas, in Dutzenden von Varianten bekannt seit 1056. Die Zubereitung von Kwas ist langwierig und aufwendig. Zunächst wird eine Maische aus Wasser, Mehl und Malz angesetzt, die dann fermentiert wird. Später verdünnt man sie und reichert sie mit Hefe, Zucker und diversen natürlichen Geschmacksstoffen an. Kwas wird ungekocht und stets kalt getrunken. Die unterschiedlichsten Geschmacksnoten verleihen ihm Säfte von Früchten (Äpfel, Birnen) und Beeren sowie manche Gewürze wie Anis und Kräuter, beispielsweise Minze. Kwas wird heute hauptsächlich industriell hergestellt und oft im Sommer auf der Strasse vom Fass gezapft. Im Handel findet man verpacktes Kwas-Konzentrat, das nur mit Wasser verdünnt zu werden braucht. Nach etwas vereinfachtem Rezept kann man Kwas auch zu Hause herstellen. Beachten: 1 Tag vorher beginnen. Die Äpfel und Birnen mit kochendem Wasser bedecken, das Gefäss mit einem Deckel schliessen. 24 Stunden ziehen lassen. Filtern und kalt servieren. Bemerkung: Die Früchte lassen sich ein weiteres Mal verwenden.

Stichworte: Russland, Früchte, Kalt, Kwas

Stichworte	Getränke

Apfel-Buttermilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Apfelsaft*
- *12 dl Buttermilch*
- *4 Prise Süssstoff*
- *4 EL Leinsamenschrot*

Den Apfelsaft langsam mit der Mich verquirlen, mit Süssstoff abschmecken und den Lensamenschrot einrühren.

Stichworte: Buttermilch, Milch

Apfel-Cidre-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1500 g Äpfel, z.B. Cox Orange*
- *1/2 l Apfelsaft*
- *4 Zimtstangen*
- *1/2 l Weisswein*
- *14 dl Cidre brut*
- *14 dl Sekt, trocken*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 9/96

- erfasst von Petra Holzapfel

Die Äpfel schälen und mit einem Kugelausstecher um die Kerngehäuse herum ausstechen. Apfelkugeln mit Apfelsaft, Zimtstangen und Wein begiessen und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Die Zimtstangen entfernen und die Bowle mit Cidre und Sekt auffüllen.

Stichworte: Alkohol, Bowle, Getränk

Apfel-Ingwer-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Apfelsaft*
- *1 Ingwerstück; walnussgroß*
- *Zucker nach Geschmack*
- *2 Apfelscheiben; getrocknet*
- *8 cl Rum; 45%*

Apfelsaft und Ingwerstückchen erhitzen und süßen. Je 1 getrocknete Apfelscheibe in ein Punsch- oder Teeglas geben und den heißen Apfelsaft darübergießen. Anschließend den Rum dazugeben. :Stichworte : Apfel, Getränke, Heiß, Ingwer, P2, Punsch :Notizen (*) : : : Quelle: 30.12.96 I. Benerts : Stichworte: Heiss, Ingwer, Punsch, Getränk, P2

Stichworte	Getränke
*	Aus de Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts

Apfel-Zitrus-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/8 l Wasser*
- *150 g Honig*
- *4 Gewürznelken*
- *1/4 Zimtstange*
- *1/2 l Grapefruitsaft*
- *1/4 l Orangensaft*
- *1/4 l Apfelsaft*

Wasser mit Honig und den Gewürzen kochen, ca. 5 Minuten ziehen lassen, abseihen bzw. Glühweingewürz entfernen. Säfte dazugeben, erhitzen, nicht kochen, abschmecken. Gut heiss servieren.

1/4 l Apfelsaft ** From: ödp.kv-nok@natbox.zer.sub.org Date: Sat, 11 Dec 1993 21:50:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Michael Temeschinko Roseggerstr. 10 74722 Buchen Erfasser: Michael Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Punsch, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Punsch, Alkoholfrei, Getränk, ZER

Apfelfrappe (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Äpfel*
- *2 Apfeljoghurts*
- *300 ml Milch*
- *300 g Zitronensorbet*
- *4 EL Weizenkeimgranulat*
- *Zitronenmelisseblätter*

Äpfel schälen und halbieren, Kerngehäuse ausstechen. Hälften in Stücke schneiden. Apfelstücke mit dem Joghurt und der Milch pürieren. Zitronensorbet beifügen, kurz mixen, bis das Sorbet geschmolzen ist. Das Frappe in Gläser abfüllen, in jedem Glas einen Esslöffel Weizenkeimgranulat streuen und sogleich servieren. Garniturtip: Apfelschnitze einschneiden und mit Zitronenmelisseblättern an den Glasrand stecken.

Stichworte: Früchte, Eis, Milch

Apfelkorn-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *28 dl Apfelkorn*
- *9 l Sekt*
- *28 dl Mineralwasser*
- *16 Kiwis*
- *12 Bananen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- aus: Kochbuch der

- Geseker - Landfrauen -

- erfasst von F. Hinderks

Die Kiwis und Bananen klein schneiden und in einen Bowlentopf geben. Mit Apfelkorn aufschütten und 12 Stunden stehen lassen. Danach mit dem Sekt und dem Mineralwasser auffüllen.

Stichworte: Kiwis, Wein, Sekt, Banane, Bowle

Apfelpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Zitrone*
- *1 Orange*
- *1 Apfelsaft*
- *Zucker*
- *1 Zimtstange*
- *4 Nelken*

Schale der Früchte dünn abschälen und Früchte auspressen. Apfelsaft mit Schale, Saft, Zucker und würzen erhitzen, durch sieben und sofort servieren.

Schmeckt auch gut, wenn der Punsch mit 1/8 l Calvados angereichert wird. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.09.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkoholfrei, Punsch

Stichworte: P1, Punsch, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Apfelpunsch I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Apfelsaft*
- *1 Zimtstange*
- *3 Gewürznelken*
- *50 g Zucker*
- *10 EL Calvados*
- *375 g Säuerliche Äpfel*
- *2 EL Zitronensaft*

Apfelsaft. Zimtstange, Nelken und Zucker aufkochen und 10 Minuten auf der ausgeschalteten Kochstelle im geschlossenen Topf ziehen lassen. Mit Calvados abschmecken. Dünn geschnittene Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln, in Gläser füllen, mit Punsch übergiessen. Zubereitungszeit 15 Minuten * Quelle: Winke & Rezepte 1 / 96 der Hamburgischen Elektrizitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 17.01.1996 Stichworte: P4, Einfach, Punsch, Alkoholisch, Apfel, Heiss, Januar

Stichworte: Alkohol, P4, Heiss, Punsch, Einfach

Apfelsaftbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Fl. Apfelkorn*
- *1/4 Fl. Korn*
- *1 Fl. Apfelsaft*
- *2 1/2 cl Zitronensaft*
- *5 cl Zuckersirup*
- *1 Fl. trockener Weisswein*
- *1/2 Fl. Ginger Ale*
- *2 1/2 Äpfel*

Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und in ein Bowlengefäss geben. Die Äpfel mit dem Zitronensaft und dem Zuckersirup begiessen, mit Apfelkorn und Korn auffüllen. 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen, dann mit dem vorgekühlten Apfelsaft, Wein und Ginger-Ale auffüllen. * Aus der Bäckerblume 36 / 93 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Bowlen, Getränke, Alkoholisch, Äpfel

Stichworte: Alkohol, Bowlen, Getränk

Stichworte	Getränke

Apfelsinen-Mischgetränk

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Tasse Schmelzflocken*
- *1 Tasse Milch*
- *1/2 EL Sahne*
- *Saft von 3 Orangen 3 El. Erdbeer- oder Himbeersaft*

Zutaten gründlich verschlagen und in kleinen Schalen anrichten.

Für 1 Glas. ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: P1, Milch, Orangensaft, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Orangensaft, Alkoholfrei, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Apfeltee spezial

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Beutel Apfeltee*
- *1 l Wasser*
- *Zucker*
- *12 Eiswürfel*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *1 Apfel*
- *4 Zitronenscheiben*

Apfeltee zubereiten, mit Zucker abschmecken und kühl stellen.

Eiswürfel und Zitronensaft in Longdrinkgläser verteilen. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, Apfel in Spalten schneiden, diese halbieren, in die Gläser geben und mit Apfeltee auffüllen. Glasränder mit Zitronenscheiben garnieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkoholfrei, Apfel

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Apple Sour

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 ml Sauerkrautsaft*
- *2 EL Zitronensaft*
- *60 ml Apfeldicksaft aus dem Reformhaus*
- *1 Eiweiss*
- *Mineralwasser; gekühlt, kohlensäurehaltig*
- *Kümmel*
- *Apfelspalten*

Sauerkrautsaft mit Zitronensaft und Apfelsaft in einen Rührbecher geben, Eiweiss hinzufügen, die Zutaten schaumig schlagen, auf Gläser verteilen und mit Mineralwasser auffüllen. Mit Kümmel bestreuen und mit Apfelspalten garnieren. ** Gepostet von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Alkoholfrei, P4

Stichworte: P4, Longdrink, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Apple Sunrise

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Calvados*
- *2 cl Creme de Cassis*
- *8 cl Orange Juice*
- *Lemon Juice*

Glas zur Hälfte mit gestossenem Eis füllen. Zuerst Calvados, dann Lemon Juice und Cassis dazugeben. Mit Orange Juice auffüllen und leicht umrühren. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Applejack Highball

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eiswürfel*
- *2 Prise Grenadinesirup*
- *20 ml Orangensaft*
- *40 ml Calvados*
- *Ginger Ale*

MMMMM-------------------------------GARNITUR---------------------------

1 Orangenscheibe

Sirup. Orangensaft und Calvados auf Eis in einem Longdrinkglas verrühren. Mit Ginger Ale auffüllen und nochmals umrühren. Mit einer Orangenscheibe im Glas und mit Trinkhalm servieren.

Erfasser: Rene Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Calvados, Ginger, Orange, P1

Stichworte: Orangen, Longdrink, Calvados, Ginger, Getränk

Stichworte	Getränke

Apricamp

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Campari*
- *3 cl Apricot Brandy*
- *Orangensaft*
- *Orangenschale*

Campari und Apricot Brandy mit Eis im Rührglas mischen und in ein grosses Ballonglas abseihen. Mit Saft auffüllen und mit der Schale verzieren. (Saft = Sekt) ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Apricosy (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Aprikosen*
- *100 ml Orangensaft*
- *500 g Kalter Kefir 1.5 o/o*
- *2 TL Vanillezucker*
- *2 EL Zucker*
- *4 Orangenschalespiralen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Die Aprikosen über Kreuz einritzen, mit heissem Wasser überbrühen, enthäuten, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch kleinschneiden und zusammen mit Orangensaft in den Mixer geben. Alles kräftig durchmixen, bis das Fruchtfleisch püriert ist. Kefir, Vanillezucker und Zucker dazugeben und alles nochmal auf schwächster Stufe mixen. Den Drink in Gläser füllen. Jeweils eine Spirale der Orangenschale an den Glasrand hängen. Die Drinks mit dicken Trinkhalmen servieren.

Stichworte: Aprikose, Kefir, Milch

Apricot Blossom

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Apricot Brandy*
- *2 cl Orange Juice*
- *2 cl Zwetschenwasser*

Eiswürfel zerkleinern und mit den Zutaten shaken ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Apricot Cooler

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Apricot Brandy 3 cl*
- *Zitronensaft 3 cl Orange Juice*
- *5 Spritzeres Grenadine*
- *Sodawasser*

Zutaten kurz verrühren mit Soda auffüllen ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Apricot Daily

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Apricot Brandy*
- *4 cl Zitronensaft*
- *Bitter Lemon*
- *Cocktailkirsche*

Wodka. Brandy und Zitronensaft im Shaker mit Eis schütteln. In Glas abseihen und mit Bitter Lemon aufgiessen. Mit Kirsche garnieren.

Stichworte: Früchte, Schnaps, Cocktail, Vodka

Apricot Lady

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Weisser Rum*
- *8 cl Apricot Brandy*
- *4 Eiweiss*
- *4 Limette; Saft*

Zutaten auf gestossenem Eis im Shaker schütteln. In eisgekühlte Cocktailschale geben.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Rum, Eiweiss

Apricot Orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Orange Juice*
- *3 cl Aprikosensaft*
- *4 cl Cointreau*
- *1 cl Apricot Brandy*
- *Cocktailkirsche*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis schütteln, in vorgekühlte Cocktailschale abseihen und mit Cocktailkirsche garnieren ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Apricot Sour

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Apricot Brandy*
- *3 cl Zuckersirup*
- *4 cl Zitronensaft*
- *1/2 Aprikose*
- *2 Kirschen*

Apricot Brandy, Zucker und Zitronensaft im Shaker mit viel Eis kräftig schütteln. In einen kurzen Tumbler mit dem Eis und der Aprikose und den Kirschen verzieren. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Apricot Sunset

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Apricot Brandy*
- *3 cl Weisser Rum*
- *Sekt*

Apricot Brandy und Rum mit Eis verrühren, in Flöte abseihen und mit Sekt auffüllen. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Aprikose mit Grapefruit

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/8 l Aprikosennektar*
- *8 cl Grapefruitsaft*
- *evtl. etwas Mineralwasser*

Die gut gekühlten Säfte mischen, ins Glas giessen und mit Mineralwasser nach belieben verlängern. * Aus essen & trinken 6 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Aprikose mit Whisky

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Drambuie*
- *(schottischer Whiskylikör)*
- *je halb und halb Aprikosennektar und Orange*

Den Likör ins Glas giessen und mit gut gekühltem Aprikosen- und Orangensaft auffüllen. * Aus essen & trinken 6-86 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Aprikosen-Frappe

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 klein. Dose Aprikosen (ca. 250 g)*
- *4 cl Aprikosengeist*
- *1/2 l Vollmilch*
- *Zucker nach Geschmack*
- *1/8 l Sodawasser*
- *1/8 l Sahne*
- *1 EL gehackte Pistazien*

Die Aprikosen mitsamt Saft, Alkohol und Milch im Mixer fein pürieren. Mit Zucker nach Geschmack süssen und mit Sodawasser auffüllen. Auf vier Gläser verteilen und mit einer Haube aus geschlagener Sahne krönen. Mit Pistazien bestreuen. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Mix, Milch, Getränk

Aprikosen-Kefir-Drink (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Aprikosen; püriert*
- *4 TL Zucker*
- *2 TL Vanillezucker*
- *120 ml Orangensaft*
- *500 ml Kefir*

DEKORATION

- *4 Scheib. Orange*
- *4 Zweig Zitronenmelisse*

Alle Zutaten zusammen im Blender mixen, in das Glas giessen. Orangenscheibe an den Glasrand stecken und den Melissenzweig daran befestigen.

Stichworte: Aprikose, Kefir, Milch

Aprikosen-Kiss

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Aprikosen*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 EL Aprikosensirup*
- *1 EL Honig*
- *1/8 l Joghurt (3,5 % Fett)*

Aprikosen schälen, entkernen, pürieren. Zitronensaft, Sirup, Honig, Joghurt untenmixen. In ein hohes Glas füllen.

Beliebig mit Minzeblättchen und Zitronen- oder Limettenscheibe garnieren.

Ergibt ein Glas mit 165 kcal. * Quelle: Carina Extra Erfasser: Lothar Datum: 31.01.1995 Stichworte: P1, Getränke, Alkoholfrei, Milchgetränk, Joghurt

Stichworte: P1, Joghurt, Alkoholfrei, Milchgetränk, Getränk

Aprikosen-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg Aprikosen*
- *1 Stange Vanille*
- *1 l 90%iger Weingeist*
- *1 kg Zucker*
- *1 1/2 l Weisswein*

Aprikosen waschen, häuten und entsteinen. Kerne aufschlagen und das Innere mitverwenden. Vanillestange der Länge nach halbieren. Alles mit Weingeist in den Krug füllen. Verschlossen 3-4 Wochen an einem warmen Ort stehen lassen.

Zucker mit Weisswein läutern und zu dem Extrakt giessen. Einige Tage stehen lassen, dann durch einen Filter in Flaschen giessen und verkorken. * Läutern siehe Rezept Läuterzucker Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Aprikosen, Likör

Stichworte: Likör

Stichworte	Getränke

Aprikosenfrappe (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Reife Aprikosen*
- *250 g Quark*
- *500 ml Milch*
- *2 EL Birnendicksaft*
- *200 g Vanilleeis*

Aprikosen halbieren, entsteinen, die Hälften in Schnitze schneiden. Diese mit dem Quark, der Milch und dem Birnendicksaft pürieren. Eis beifügen und kurz weitermixen, nur so lange, bis das Eis geschmolzen ist. Sogleich in Gläser abfüllen und servieren.

Stichworte: Aprikose, Eis, Milch

April Shower (Aperitif)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Cognac*
- *1 cl Benedictine*
- *3 cl Orange Juice*

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In vorgekühlte Cocktailschale giessen ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Aquavit Clam

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Aquavit*
- *4 cl Muschelsaft*
- *4 cl Tomatensaft*
- *2 cl Zitronensaft*
- *3 g Salz*
- *1 g Pfeffer*
- *3 Prise Worcestersauce*
- *1 Prise Tabasco; nach Geschmack mehr*
- *Eiswürfel*

Einige Eiswürfel in den Mixbecher geben und die anderen Zutaten beifügen: mit Salz und Pfeffer lieber ein wenig sparsamer umgehen und später nachwürzen. Alles gut verrühren und in einen mit Eis vorgekühlten Tumbler giessen.

Muschelsaft

Selbst im Feinkostladen dürfte man im deutschsprachigen Raum nicht überall bei der Suche nach dieser skandinavischen Spezialität Erfolg haben. Da die Anzahl der bekannten Rezepte aber nicht allzu gross ist, für die Muschelsaft benötigt wird, lässt sich diese Lücke in der Hausbar recht gut verschmerzen * Quelle: Nach: Kalua Cocktails Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Aquavit, Muschel, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Muschel, Getränk

Arabiens Lust

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Zutaten: Siehe Text !!*

Max de Roche: Dieses Rezept entstammt den Arabischen Nächten, genauer: der Geschichte des Ala-Al Din Abu Al .Dieser Trank kann - ohne das Opium - allein wegen seines würzigen Aromas wärmstens empfohlen werden.

Zwei Unzen konzentriertes Roumi-Opium und gleiche Teile von chinesischen Kubebenpfeffer, Zimt, Nelken, Kardamom, Ingwer und weissem Pfeffer zu einem Brei zerstossen, in Olivenöl kochen, mit drei Unzen Weihrauch und einem Becher Koriandersamen quellen lassen und ein Mus mit Bienenhonig daraus bereiten.

Nach dem Mahl einen Löffel davon nehmen und mit einem Rosen-Sorbet begleiten. Dem sollte allerdings ein wohlgewürzter Braten von Hammel und Schwein vorangegangen sein.

Kubebenpfeffer: Piper cubeba, aus den indonesischen Inseln, Java. Kubeben haben ein warmes, terpentinähnliches Aroma. Er erinnert eher an Nelkenpfeffer als an Pfeffer.

Genauer Buchtitel:

Cuisine d'Amour, von den Geheimnissen aphrodisischer Kochkunst zur Vervollkommnung höchst irdischer Genüsse. * Quelle: Cuisine d'Amour, Max de Roche, Stedtfeld Verlag, 1991, ISBN 3-927624-63-2 Erfasst: Rene Gagnaux 2:301/212.19 Erfasser: Datum: 24.02.1995 Stichworte: Getränke, Warm, P2

Stichworte: Getränk, Warm, P2

Stichworte	Getränke

Arabischer Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Tasse Wasser (Mokkatasse)*
- *4 TL Kaffee; gemahlen - dunkle Röstung*
- *Kardamompulver*
- *Muskatnuss*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Annabelle 22/1994 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Wasser. Kaffee, wenig Kardamompulver, ein Hauch Muskat in einer Metallpfanne - oder noch besser in einer Kupferpfanne, gut verrühren und bei kleiner Hitze vorsichtig aufkochen. Es sollte sich ein Schäumchen bilden können. Sobald das der Fall ist, wird der Kaffee in die vorgewärmte Mokatassen verteilt. Nach einer üppigen Mahlzeit besonders bekömmlich.

Stichworte: Ägypten, Heiss, Kaffee

Armagnac-Pflaumen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg Pflaumen*
- *1 kg Zucker oder Kandis*
- *1 Stange Zimt*
- *3 Gewürznelken*
- *1 l Armagnac*

Pflaumen unter lauwarmem Wasser gründlich waschen und danach abtrocknen. mit einer Nadel rundherum einstechen, damit der Armagnac später gut ins Fruchtfleisch einziehen kann.

Abwechselnd mit Zucker und Gewürzen in einen grossen Steinguttopf schichten, Alkohol darübergiessen. Mit einem Korken oder Einmachhaut gut verschliessen. 6-8 Wochen ruhen lassen.

Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Pflaumen, Armagnac

Stichworte: Pflaumen, Armagnac

Arthur and Marvin Special

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 cl Milch*
- *1 cl Limettensirup*
- *1 cl Mangosirup*
- *Dashes Grenadine*
- *Amarenakirsche*

Im Shaker auf crushed ice kräftig schütteln, in grosses Becherglas abseihen, mit crushed ice auffüllen, Amarenakirsche zugeben. ** Gepostet von: Christine Hacker Erfasser: Christine Datum: 29.12.1995 Stichworte: Drink, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drink

Aruba Trade Wind

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Grand Marnier*
- *3 cl Galliano*
- *1 cl Apricot Brandy 6 cl Sahne*

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Asser Roman (Ägypten)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 groß. Granatäpfel*
- *1 TL Rosenwasser*
- *3 dl Eiswasser*
- *1/2 Limone, Saft (Zitrone geht auch)*
- *Honig*

Die Granatäpfel schälen und entkernen. Das Fruchtfleisch mit den übrigen Zutaten (Honigmenge nach Geschmack) im Mixer pürieren. Diese köstliche Erfrischung zu zweit aus einer Glasschale schlürfen.

Portionen: 2 * Aus: Max de Roche, Cuisine d'amour, Stedtfeld 1991, ISBN 3-927624-63-2 ** From: R.GAGNAUX@link- ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Wed, 05 Jan 1994 12:00:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Rene Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Granatapfel, Ägypten, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Granatäpfel, Ägypten, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Athletic

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Kokos-Sirup*
- *2 cl Flüssige Sahne*
- *4 cl Bananensaft*
- *6 cl frisch gepresster Grapefruitsaft*

Kokos-Sirup. Sahne, Bananensaft und Grapefruitsaft in einem Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. * Quelle: Fit For Fun 2 ** From: thomas_lahr@amiga.sh.sub.de Date: Mon, 11 Jul 94 Erfasser: Thomas Datum: 22.08.1994 Stichworte: P1, Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Atlantic

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Gin*
- *2 cl Weisser Rum*
- *2 cl Cointreau*
- *1 Olive*

Zutaten shaken, mit Olive garnieren ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Atta Boy

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Gin*
- *1 cl Vermouth Dry*
- *4 Spritzer Grenadine*

Zutaten shaken und in ein Glas geben ** From: Powerplay@joker.zer.sub.org Date: Sun, 25 Jul 93 12:31:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Powerplay Datum: 03.09.1993 Stichworte: ZER, Drinks, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Aufgesetzter mit Johannisbeeren

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g schwarze Johannisbeeren (evtl. mehr)*
- *150 g weisser Kandis*
- *1 Vanilleschote*
- *0.69 l Korn (32%ig)*

Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen. Johannisbeeren mit Kandis und aufgeschlitzter Vanilleschote in eine weite Flasche füllen, mit Korn auffüllen und mindestens 6 bis 8 Wochen durchziehen lassen.

Durch ein Haarsieb oder Mulltuch filtern, Likör in Flaschen füllen und diese sofort mit Korken verschliessen. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.09.1995 Stichworte: P1, Getränke, Alkoholisch, Johannisbeere, Likör

Stichworte: Johannisbeeren, Alkohol, Likör, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Aufwärmer ohne Alkohol

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Sauerkirschsaft*
- *1 l Früchtetee*
- *300 g gemischtes Dörrobst, kleingewürfelt*
- *1 Stange Zimt*
- *1 Stück Sternanis*
- *Honig und/oder Zucker nach Geschmack*

Das Wasser für den Früchtetee mit dem Zimt und dem Sternanis aufkochen, und dann den Früchtetee wie üblich zubereiten. Den noch heißen Früchtetee über das Dörrobst gießen und gut durchziehen lassen. Zum Schluß den Sauerkirschsaft zugeben und nach Geschmack mit Zucker oder Honig süßen. :Stichworte : Alkoholfrei, Punsch :Notizen (**) : : : Gepostet von: Wolfgang Paul Stichworte: Punsch, Alkoholfrei

Stichworte Getränke

Avocadogetränk mit Eis

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 groß. Weiche Avocado*
- *1 hohes Glas frisch gepressten Orangensaft*
- *1 hohes Glas Milch*

sm Kugeln Eiscreme oder - Portionen Eis Schokoladenstreusel 2 Orangenscheiben

Das Avocadofleisch mit einem Löffel aus den Fruchthälften schaben. Zusammen mit Saft und Milch in einem Mixer pürieren. Das Getränk in Gläser verteilen, Eiscremekugeln obenauf setzen, mit Schokoladenstreusel und halben Orangenscheiben garnieren.

(Für 3 - 4 Gläser) ** Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Wed, 10 May 1995 Erfasser: Jürgen Datum: 19.06.1995 Stichworte: Israel, Getränk, Alkoholfrei, P3, Avocado

Stichworte: Israel, Avocado, Alkoholfrei, Getränk, P3

Ayran (Joghurtgetränk)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Vollmilchjoghurt*
- *200 g Saure Sahne*
- *500 ml Wasser*
- *Salz*
- *Zitronensaft*

Werner Schieck: So nun werde ich mit Türkischen Rezepten loslegen. Als erstes mal das Ayran-Rezept meiner Frau (Sie ist Türkin) :

Zutaten gekühlt :

Joghurt, Saure Sahne, etwas Salz nach Geschmack und ein paar Tropfen Zitronensaft zum säuern des Ayran in eine Schüssel geben und möglichst mit einem Mixer unter Zugabe des Wassers schaumig rühren (schlagen mit Schneebesen geht auch) Das Wasser bis zur Maximalmenge zugeben. Lieber aber weniger wie mehr, je nach gewünschter Konsistenz des Ayran's, zwischendurch abschmecken und je nach Geschmack mehr Salz,Zitrone oder Wasser zugeben.

Nachdem der Ayran schön schaumig ist in Gläser verteilen und darauf achten das alle etwas vom Schaum abbekommen. Sehr erfrischend an heissen Tagen.

Einige Bemerkungen von Werner Schiek:

Ich habe gestern zu Hause noch mal näher nachgefragt, warum meine Frau den Ayran immer mit Saurer Sahne und Zitronensaft macht.

Sie erklärte mir, das hier in Deutschland der Joghurt milder sei wie in der Türkei. Auch in den Türkischen Läden sei er nicht so wie in der Türkei.

Dort wird er selbst gemacht und mit allem was die Milch hergibt. Dadurch wird er säuerlicher. Aus diesem Grunde hat sie hier in Deutschland das Rezept etwas angepasst um die säuerliche Nuance zu bekommen. So soll der Ayran dem mit Türkischen Zutaten am nächsten schmecken. Jeder könne so aber noch je nach Geschmack mehr oder weniger Salz oder Zitronensaft dazugeben. ** Gepostet von Werner Schiek@2:2426/3035.19 - 03.05.94 Erfasser: Datum: 05.08.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Joghurt, P4

Stichworte: P4, Kalt, Joghurt, Getränk

Stichworte	Getränke

B 52

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Kahlua (Kaffeelikör)*
- *3 cl Bailey's Irish Cream*
- *2 cl Jamaikarum (73%)*

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge ins Glas geben. Dabei die einzelnen Zutaten über einen Löffel vorsichtig ins Glas giessen, damit sich die Schichten nicht vermischen. Anschliessend den Rum anzünden und brennend servieren. * Quelle: Mixgetränke Aus aller Welt von Helmut Süss Reinhard Schneider 2:2476/17.25 21.02.96 ** Gepostet von Reinhard Schneider Erfasser: Reinhard Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Baileys, P1

Stichworte: Likör, Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

B and P

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Brandy*
- *8 cl Portwein*

Zutaten im Tumbler mit Eis verrühren.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Portwein

Baby Colada

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Ananassaft*
- *24 cl Kokoscreme*
- *8 cl Sahne*
- *12 cl Rum*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- prima 6/95 - gepostet:

- Jörg Weinkauf

Zutaten im Shaker auf Eis schütteln. Im Glas oder in ausgehöhlter Ananas servieren. Alkoholfreie Variante ohne Rum zubereiten.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Rum, Kokos

Baby Love

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Bananensirup*
- *24 cl Pineapple Juice*
- *24 cl Kokosnussmilch*
- *Ananasstück*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten auf gestossenem Eis im Shaker schütteln. In Londrink-Glas geben; mit gestossenem Eis auffüllen. Ananasstück und Cocktailkirsche hinzugeben. Lieblich.

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Baby Love (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Bananensirup*
- *24 cl Ananassaft*
- *24 cl Kokosnussmilch*
- *4 Ananasstück*
- *4 Cocktailkirsche*

Zutaten auf gestossenem Eis im Shaker schütteln. In Longdrink-Glas geben, mit gestossenem Eis auffüllen. Ananasstück und Cocktailkirsche hinzugeben.

Stichworte: Banane, Ananas, Longdrink, Koko

Babydoll (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 ml Kirschennektar*
- *2 TL Himbeersirup*
- *100 ml Holunderbe ersaft,ungezuckert*
- *4 TL Zucker*
- *2 TL Vanillezucker*
- *600 g Kefir, 1.5 o/o Fett*
- *6 EL Geschlagene Sahne*
- *4 Frische Kirschen mit Stiel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Den Kirschennektar zusammen mit dem Sirup und Holunderbeersaft in den Mixer geben und alles gut durchmixen. Dann Zucker, Vanillezucker und Kefir darunterquirlen. Den Drink in hohe Gläser füllen und jeweils mit einem Sahnetupfer sowie einer Kirsche garnieren.

Stichworte: Kirschen, Kefir, Milch

Stichworte	Getränke

Babyface

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Sahne*
- *8 cl Wodka*
- *8 cl Creme de Cassis*

Alle Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. In Südweinglas abseihen.

Stichworte: Cocktail, Cassis, Sahne, Vodka

Bacardi Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Weisser Rum*
- *8 cl Lemon Juice*
- *4 cl Zuckersirup*
- *4 Prise Grenadine*

Zutaten im Shaker auf viel Eis kräftig schütteln. In eine gekühlte Cocktailschale giessen.

Stichworte: Früchte, Cocktail, Rum

Bacardi Fruit Punch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *93 ml Bacardi Rum Light-Dry*
- *33.33 ml Ananassaft*
- *33.33 ml Orangensaft*
- *16 ml Zitronensaft*
- *Zuckersirup*
- *186 ml Ginger Ale*

Einfach den Rum und die Säfte in ein Bowlenglas geben, Zuckersirup nach Geschmack zugeben und kühl stellen. Vor dem Servieren mit Ginger Ale auffüllen.

Stichworte: Rum, Bowle, Ginger-ale

Bacardi Highball

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Curacao weiss*
- *8 cl Weisser Rum*
- *4 TL Zitronensaft*
- *Sodawasser*

Rum. Curacao, Zitronensaft shaken, mit Soda und Eiswürfel auffüllen.

Stichworte: Früchte, Cocktail, Rum, Curacao

Bachelor-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3/8 l Kakaolikör*
- *3/8 l Weinbrand*
- *3/16 l Frische Milch*
- *Gestossenes Eis*

Gestossenes Eis in den Mixbecher geben. Die anderen Zutaten der Reihe nach draufgiessen. Mixen. Fertig. In Stielgläsern servieren. ** Gepostet von Ursula Göllinger Erfasser: Ursula Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränke, Alkohol, Cocktail, P1

Stichworte: Alkohol, Cocktail, P1, Getränk

Bailey's

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Eier*
- *125 g Zucker*
- *1/4 l Schnaps*
- *2 Gläschen Whisky*
- *2 TL lösl. Kaffee*
- *1/4 l Sahne*

Eier schaumig schlagen, Zucker zugeben und solange schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Schnaps, Whisky und Kaffee zusammengeben, auflösen lassen, evtl. etwas erwärmen. 1/4 l Sahne leicht anschlagen, alles zusammengeben. * From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, ZER

Bailey's Irish Cream (mit Eier)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Eier*
- *1700 g Kondenzmilch*
- *940 ml Sahne*
- *2 TL Kokosnussextract*
- *12 EL Schokoladensirup*
- *1600 ml Whisky*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

--unbekannt

Alle Zutaten miteinander mischen, im Mixer wärend 1 Minute gut durchmischen. Über Nacht stehen lassen, erst am nächsten Tag abfüllen. (Schokoladensirup: Mischung von Kakao, Wasser, Zucker und Salz, oft noch parfürmiert)

Stichworte: Likör, Sahne, Whisky, Schokolade

Bailey's Irish Cream (ohne Eier)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *940 ml Sahne*
- *1600 g Kondensmilch*
- *1600 ml Irish Whiskey*
- *4 TL Instantkaffee*
- *8 EL Schokoladensirup*
- *4 TL Vanilleextract*
- *4 TL Mandelextract*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- unbekannt

Alles im Mixer während 30 Sekunden mischen. (Schokoladensirup: Mischung von Kakao, Wasser, Zucker und Salz, oft noch parfürmiert)

Stichworte: Likör, Sahne, Whisky, Schokolade

Baileys 'Clone'

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Sahne*
- *4 cl Cognac*
- *1 1/2 EL Zucker*
- *3 EL Kakaopulver*

Alle Zutaten in einen 'Shaker' geben und mischen!

Fertig ... ** Gepostet von Joachim Michael Meng Erfasser: Joachim Datum: 12.03.1996 Stichworte: Alkohol, Cognac, Kalt, P1

Stichworte: Alkohol, Schnaps, P1, Kalt

Stichworte Getränke

Baileys 'Double-Flip'

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Baileys*
- *2 cl Whisky, irischer*
- *200 ml Espresso, heiss & stark*
- *2 TL Zucker, brauner*
- *1 EL Sahne, steif geschlagen*
- *Kakaopulver*

Whisky. Zucker und Espresso in ein hitzebeständiges Glas füllen.

Baileys mit der Sahne vermischen und langsam über einen Löffel in das Glas giessen.

Zum Abschluss mit Kakaopulver garnieren. ** Gepostet von Joachim Michael Meng Erfasser: Joachim Datum: 12.03.1996 Stichworte: Baileys, Cognac, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, Schnaps, Likör, P1

Stichworte Getränke

Baileys 'Salchow'

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Baileys*
- *2 cl Rum, brauner*
- *1 cl Cocossirup (oder Cocoslikör)*
- *1 cl Grenadinesirup*
- *10 cl Ananassaft*
- *Eis, zerstossenes*

Alle Zutaten mit dem Eis im 'Shaker' mixen, in ein Cocktailglas füllen und nach Geschmack dekorieren.

Voila! ** Gepostet von Joachim Michael Meng Erfasser: Joachim Datum: 12.03.1996 Stichworte: Baileys, Cognac, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, Schnaps, Likör, P1

Baileys 'Tö-Loop'

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Baileys*
- *2 cl Orangenlikör*
- *1 cl Wodka*
- *10 cl Milch*
- *Eis, zerstossenes*

Alle Zutaten in einem 'Shaker' mixen, in ein Cocktailglas füllen und nach Geschmack dekorieren.

Fine! ** Gepostet von Joachim M. Meng Erfasser: Joachim Datum: 12.03.1996 Stichworte: Baileys, Cognac, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, Schnaps, Likör, P1

Bali Beach (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Cream of Coconut*
- *12 cl Ananassaft*
- *Bitter Lemon; zum Auffüllen*

ZUM GARNIEREN

- *4 Scheib. Limette*
- *1 Scheib. Ananas*
- *4 Cocktailkirsche*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Die Zutaten ausser Bitter Lemon zusammen im Shaker mit Eis kräftig schütteln und in das Longdrinkglas mit zerstossenem Eis seihen. Mit Bitter Lemon auffüllen. Die Früchte zusammen am Sticker über den Glasrand legen.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Koko

Baltimore Egg Nogg

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Ei*
- *1/2 EL Zucker*
- *15 ml Cognac*
- *15 ml Rum*
- *3 cl Madeira*
- *250 ml Milch*
- *Muskat*

Alles gut schütteln und durch ein Sieb in ein Longdrinkglas geben. Etwas Muskat darüberreiben.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Cognac, Rum, Milch, Egg, P1

Stichworte: Schnaps, P1, Rum, Egg, Milch

Baltimore Egg-Nogg

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Ei*
- *8 cl Weinbrand*
- *8 cl Rum*
- *8 cl Madeira*
- *8 TL Zuckersirup*

Zutaten sehr gut mixen.

Stichworte: Cocktail, Rum, Weinbrand

Banana - Flip

Für 4 Portionen

FÜR 4 GLÄSER

- *2 sehr reife Bananen*
- *1/2 l Buttermilch*
- *Zucker*
- *1 Zitrone*

Die geschälten und in Stücke geschnittenen Bananen in einen Elektromixer geben und mit der kalten Buttermilch kräftig mixen.

Das fertige Getränk mit etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken. Das Getränk in Longdrinkgläser füllen. ** Nachricht vom 04.04.93 weitergeleitet Ursprung : /Z-NETZ/VERBRAUCHERTIPS Ersteller: EPIKUR@HSP.zer.de From: R.SCHOENROCK@BIONIC.zer.de (Ralf Schönrock) Erfasser: Ralf Datum: 10.05.1993 Stichworte: News, Bananen, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk, News

Banana Boat

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Banane*
- *6 cl Bananen-Fruchtsaftgetränk*
- *3 cl Zitronensaft*
- *3 cl Zuckersirup*
- *1 Schuss flüssige Schlagsahne*
- *evtl. 1/2 Banane*
- *und 2 kleine Erdbeeren als Dekoration*

Die halbe Banane in Scheiben schneiden und mit den Säften, der Sahne und Eiswürfeln im Mixer pürieren. Das Getränk in ein Kullerpfirsichglas (grosses, weites Stielglas) giessen. Für die Dekoration die halbe Banane der Länge nach aufschneiden, die Erdbeeren mit zwei Spiesschen daran feststecken und auf den Glasrand stellen. Mit Knick- Trinkhalm servieren. * Von Wilfried Hermann, Hotel Holiday Inn, München. Aus essen & trinken 6 / 85 Erfasser: Lothar Datum: 22.09.1993 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Bananas (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Cream of Coconut*
- *8 cl Bananensirup*
- *12 cl Sahne*
- *32 cl Milch*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eiswürfeln schütteln, in die Sektschale seihen.

Stichworte: Banane, Longdrink, Koko, Milch

Banane mit Ananas

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Bananensirup*
- *2 cl Ananassirup*
- *4 cl Zitronensaft*
- *4 cl Maracujanektar*

Alle Zutaten mit Eis gut schütteln und ohne Eis in ein Glas giessen. Schmeckt pur oder mit 1 bis 2 Eiswürfeln. * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Banane mit Kokos

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Bananensirup*
- *2 cl Kokossirup*
- *2 cl flüssige Schlagsahne*
- *6 cl Frische Milch*

Die beiden Sirupsorten mit der Sahne und mit ein paar Eiswürfeln im Shaker kurz und kräftig schütteln. Ohne Eis in ein Glas giessen und die Milch dazugeben. Einmal umrühren. * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 24.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks

Stichworte: Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Bananen Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 EL Bananenlikör*
- *8 EL Weisser Rum*
- *4 TL Limettensaft*
- *Gekühlter trockener Sekt*
- *4 Cocktailkirsche*
- *Limettenscheiben*
- *Bananenscheiben*

Bananenlikör. weissen Rum und Limettensaft mischen. In ein Sektglas giessen und mit gekühltem Sekt auffüllen. Cocktailkirsche, Limetten und Bananenscheibe auf einen Cocktailspiess stecken und in das Glas geben.

Stichworte: Wein, Sekt, Banane, Longdrink

Bananen-Fitness-Trunk (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 groß. Banane*
- *400 ml Karottensaft;frisch gepresst*
- *200 ml Orangensaft; frisch gepresst*
- *1 Limette; den Saft davon*
- *6 EL Instant-Haferflocken*
- *4 EL Ahornsirup*
- *40 g Haselnüsse; gemahlen*
- *2 EL Distelöl*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach NORDTEXT -

- 08.04.95 - Erfasst: Ulli

- Fetzer

Banane schälen, mit der Gabel zermusen. Zusammen mit den übrigen Zutaten in den Mixer geben und sehr fein pürieren. In Gläser füllen. Wer möchte, kann noch Mineralwasser zufügen.

Stichworte: Orangen, Banane, Kalt, Karotte

Bananen-Flip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Ei*
- *1 TL Zucker*
- *1/2 Banane*
- *1 Apfel*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1/8 l kalte Milch*
- *1 Prise Zimt*

Ei mit Zucker cremig schlagen Banane in kleine Würfel schneiden, Apfel reiben, beides mit Zitronensaft zur Creme geben und verrühren. Milch auffüllen und mit Zimt abschmecken.

:Stichworte : Alkoholfrei, Banane, Getränk, Milch :Notizen (*) : : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 : : der Stadtwerke Bochum :Notizen (**) : : : Erfasst von Lothar Schäfer Stichworte: Banane, Alkoholfrei, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Bananen-Kefir

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Banane (100 g)*
- *1/8 l Kefir (1.5%)*
- *Zitronensaft*
- *Süssstoff*

Banane zerdrücken und mit Kefir verquirlen. Mit Zitrone und Süssstoff abschmecken.

130 kcal (544 kJ) * Source: Haushalts-Journal ** From: J_Meng@lonestar.rüssel.sub.org (Joachim M. Meng) Date: 16 Apr 1994 22:14:00 +0100 Erfasser: Joachim Datum: 28.04.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Obst, P1, News

Stichworte: Früchte, P1, Alkoholfrei, Getränk, News

Bananen-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg Banane (sehr reif)*
- *1 l 90%iger Weingeist*
- *dünne Schale einer Zitrone*
- *1 kg Zucker*
- *1 1/2 l Wasser*

Bananen schälen, in Scheiben schneiden oder leicht zerdrücken. Mit Weingeist und Zitronenschale in einen Krug füllen und verschlossen 1 Woche in einem warmen Raum ruhen lassen.

Zucker läutern und hinzufügen. Weitere 2-3 Wochen stehen lassen. Dann filtern, in Flaschen füllen und verkorken. * Läutern siehe Rezept Läuterzucker Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Bananen, Likör

Stichworte: Likör

Stichworte	Getränke

Bananen-Mix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bananen*
- *1 EL Zitronensaft*
- *100 ml Milch*
- *3/4 l Orangensaft*
- *1 Pk. Vanillezucker*

Bananen schälen, würfeln, mit Zitronensaft beträufeln. Milch, Orangensaft und Vanillezucker zugeben und pürieren, ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Jedes Glas nach Wunsch mit einer Zitronenscheibe verzieren. * Quelle: BHW Wohnen 3/95 gepostet von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Milch, Obst, P4

Stichworte: Früchte, P4, Milch, Getränk

Bananenbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Bananen (reife)*
- *1 EL Limejuice*
- *2 TL Arrak*
- *1/2 Flasche Weinbrand*
- *1 Flasche Traubensaft*
- *2 Flaschen Sekt*

Bananen in sehr dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit Limejuice, Arrak, Weinbrand und Traubensaft zugedeckt zwei bis drei Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Sekt auffüllen und gut gekühlt anbieten. ** Gepostet von Klaus Zöllner Erfasser: Klaus Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränke, Banane, Bowle, P7

Stichworte: Banane, Bowle, Getränk, P7

Bananenshake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kl. Banane*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 EL Traubenzucker*
- *1 Eigelb*
- *2 EL Sahne*

Bananen schälen, kleinschneiden, mit Zitronensaft im Mixbecher durchmixen. Traubenzucker und Eigelb hinzugeben, nochmals mixen.

In ein Glas geben, flüssige oder geschlagene Sahne unterheben, sofort servieren. ** Nachricht vom 04.04.93 weitergeleitet Ursprung : /Z-NETZ/VERBRAUCHERTIPS Ersteller: EPIKUR@HSP.zer.de From: R.SCHOENROCK@BIONIC.zer.de (Ralf Schönrock) Erfasser: Ralf Datum: 29.09.1993 Stichworte: News, Bananen, Getränke, Shakes, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Shakes, Getränk, News

Bananenshake (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Bananen*
- *2 Becher Vanillezucker*
- *10 dl Milch;je nach Geschmack mehr*
- *Mulitvitaminsaft*
- *2 Ei; eventuell*

Bananen schälen und zerstampfen (mit Mixer am besten, Vanillezucker untermixen und dann die Milch unterheben. Zur Verfeinerung kann auch ein Eiweiss steifgeschlagen werden und das mit der Milch zusammen unterheben. Das Eigelb wurde zuvor dem Bananbrei beigegeben. In hohen Gläsern servieren. Erst 2/3 Shake einfüllen und dann mit 1/3 Multivitaminsaft ergänzen.

Stichworte: Banane, Milch

Bananenshake I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 Bananen je nach Geschmack, B-Qualität rei*
- *1 Päckchen Vanillezucker 1 Liter Milch*
- *1 Ei*
- *Multivitaminsaft*

Bananen schälen und zerstampfen mit Mixer am besten, Vanillezucker untermixen und dann die Milch unterheben. Zur Verfeinerung kann auch ein Eiweiss steifgeschlagen werden und das mit der Milch zusammen unterheben. Das Eigelb wurde zuvor dem Bananenbrei beigegeben.

Servieren in hohen Gläsern. Erst 2/3 Shake einfüllen und dann mit 1/3 Multivitaminsaft ergänzen.

Wunderbar. ** Gepostet von Hendrik Weisse Date: Mon, 28 Nov 1994 Erfasser: Hendrik Datum: 02.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Milch

Stichworte: Alkoholfrei, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Bananenshake mit Kokos

Für 4 Portionen

FÜR VIER PORTIONEN

- *2 Bananen*
- *1/2 l Milch*
- *etwa 1 Tl. Zimt*
- *2 EL Kokoscreme (Dose)*

Banane mit einer Gabel zerdrücken und mit Milch, Zimt und Kokoscreme im Mixer oder mit dem Schneidestab des Handrührgerätes vermischen. In vier Gläser füllen und mit etwas Zimt bestreut servieren. * (Pro Portion ca. 140 Kalorien / 286 kJ) Erfasser: Unbekannt Datum: 01.05.1993 Stichworte: ZER, Bananen, Shakes, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Shakes, Getränk, ZER

Bananenwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 ml Apfelsaft; ohne - Konservierungsstoffe*
- *4 Hefekultur - Samos oder Porto*
- *28 l Wasser*
- *12 kg Zucker*
- *16 kg Bananen*
- *40 ml Antigel*
- *20 Tabletten Hefenährsalz*
- *240 g Milchsäure*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Oliver Moses

- - 04.07.1995

Ich mache bereits seit Jahren Bananenwein. Extrem lecker, aber weil er ein Dessertwein ist (15-17 o/o Alkohol) und dann auch noch nachgesüsst wird, ist er ein extremes Betthupferl. Ein Glas, und man schläft wie ein Murmeltier. Hier das Rezept: Apfelsaft (ohne Konservierungsstoffe) mit der Hefekultur Samos oder Portwein vermischen, 3 Tage stehen lassen. Wasser mit Zucker vermischen, erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Dann auf 25 Grad abkühlen lassen. Bananen (am besten braune mit gelben Flecken) schälen, zerdrücken, mit Antigel (pflanzliches Enzym, das Pektin aufspaltet und so das Abpressen sehr erleichtert. Bananen lassen sich sonst kaum abpressen) in die Zuckerleosung geben und noch die Tabletten Hefenährsalz und Milchsäure hineingeben, und in einen Ballon von mindestens 25 Litern (bezogen auf 1 Rezept) füllen. Die Masse gärt sehr schnell und steigt dabei als Schaum nach oben. Wird ein kleinerer Ballon genommen, kann man den Bananenschaum im ganzen Zimmer bewundern. Ausserdem kann ein kleines Stück Banane, das das Gärröhrchen verstopft (nur kurzzeitig, der Druck treibt es heraus) zu wunderbaren Flecken an der Decke führen (selbst ausprobiert...). Nach 14 Tagen ist die Gärung meist schon beendet, dann wird der Wein das Fruchtfleisch abgepresst, das geht auch mit einem Geschirrtuch recht gut. Jetzt Schwefeln (sonst wird der Wein braun) und wieder in einen Ballon von 10 Litern füllen, Gärröhrchen drauf und ca. 2-3 Monate kühl stellen. Dann sollte der Wein klar sein, und kann nachgesüsst und getrunken werden.

Stichworte: Banane, Wein

Bananzas

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 ml Gin*
- *60 ml Creme de Banane*
- *60 ml Drambuie*
- *60 ml Grapefruitsaft*

MMMMM-------------------------------GARNITUR---------------------------

4 Cocktailkirsche

Die Zutaten zusammen im Shaker mit Eis schütteln und in das Cocktailglas seihen. Die Kirsche ins Glas geben.

Stichworte: Banane, Cocktail, Drambuie, Gin

Banavan (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Banane*
- *2 Kugel Vanilleeis*
- *4 dl Apfelsaft*
- *8 Tropfen Vanilleextrakt*
- *Eiswürfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Kreativküche -

- Weidmann, Kreative Drinks

- - ohne Alkohol, 1987 -

- ISBN 3-275-00919-2

Alles gut mixen und kühl servieren.

Stichworte: Banane, Longdrink, Eis

Stichworte	Getränke

Barbados Sunrise

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Grenadine*
- *6 cl Orange Juice*
- *6 cl Gold Rum*
- *3 cl Limettensaft*
- *5 cl Maracujasaft*

Säfte ohne Grenadine mit Eis shaken. Eiswürfel ins Glas geben. Grenadine zugeben. Säfte zugiessen, ohne die Schichten zu mischen. Rum auf die gleiche Art schichten. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Barbara

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Wodka*
- *8 cl Creme de Cacao braun*
- *8 cl Sahne*

Alle Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. In Cocktailschale abseihen.

Stichworte: Cocktail, Sahne, Cacao, Vodka

Barbara's Special Green-Mix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 Eiswürfel*
- *12 cl Sahne*
- *4 Eigelb*
- *16 cl Orangensaft; frisch gepresst*
- *16 cl Ananassaft; frisch gepresst*
- *8 cl Zitronensaft;Frisch gepresst*
- *16 cl Blue Curacao*
- *8 cl Weisser Rum*

ALS DEKORATION

- *Orangenscheibe*
- *Ananasstück*
- *4 Cocktailkirsche*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Entwickelt und

- erfasst: - Barbara

- Furthmüller

Die Eiswürfel mit der Sahne und dem Eigelb in einen Shaker geben und gut schütteln. Die Säfte, den Blue Curacao und den Rum dazugeben und nochmal gut schütteln. In ein Longdrink-Glas abseihen und mit den Dekofrüchten garnieren.

Stichworte: Früchte, Longdrink, Rum, Eigelb

Barcadi Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Weisser Rum*
- *8 cl Lemon Juice*
- *4 cl Zuckersirup*
- *Spritzer Grenadine*

Zutaten im Shaker auf viel Eis kräftig schütteln. In eine gekühlte Cocktailschale geben. Scharf.

Stichworte: Alkohol, Getränk

Barcadi Fireside

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl weisser Rum*
- *4 TL Zucker oder Kandis*
- *4 Tasse schwarzer, heisser Tee*
- *4 Zitronenscheibe*
- *4 Zimtstange*

Zucker und Zitronenscheibe in ein grosses Tee- oder Grogglas geben. Den Rum zufügen und mit dem heissen Tee auffüllen. Zimtstange hineingeben. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Tee, Alkoholisch, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Tee

Barley-Water

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Gerste*
- *2 l Wasser*
- *1 Feige*
- *1 Zitrone, ungespritzt*
- *2 EL Honig*
- *1 Spur Salz*
- *1 Prise Apfelsaft*

Die Gerstenkörner werden im Wasser mit der Feige 1,5 Stunden gekocht und anschliessend abgesiebt. Honig, Apfelsaft, Salz, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale wird zugegeben und verrührt.

Gut gekühlt ist das Ganze ein erfrischendes Getränk.

10.02.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, P2

Stichworte: Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Batida Ananas

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Batida de Coco*
- *Ananassaft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Thomas Ripke -

- Gepostet von Michael -

- Wenderhold, 19.06.94

Batida De Coco in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas geben und mit Ananassaft auffüllen.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Koko, Batida

Batida Brasil

Für 4 Portionen

Zutaten

- *32 cl Kokosnussmilch*
- *12 cl Cachaca*
- *8 cl Batida de Coco*

Zutaten im Longdrink-Glas auf gestossenem Eis gut verrühren.

Stichworte: Longdrink, Koko, Batida, Cachaca

Batida Carneval

Für 4 Portionen

Zutaten

- *28 cl Mangosaft*
- *12 cl Orange Juice*
- *12 cl Cachaca*

Zutaten im Longdrink-Glas mit gestossenem Eis verrühren.

Stichworte: Longdrink, Mango, Batida, Cachaca

Stichworte Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Batida Cherie

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Batida de Coco*
- *16 cl Sauerkirschnektar*
- *Sekt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Thomas Ripke -

- Gepostet von Michael -

- Wenderhold, 19.06.94

In eine Sektschale zwei Eiswürfel, Batida De Coco und den Sauerkirschnektar geben, mit Sekt auffüllen.

Stichworte: Longdrink, Koko, Batida, Sauerkirsch

Batida de Banana

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Cachaca*
- *8 cl Sahne*
- *16 cl Pineapple Juice*
- *4 Banane*

Zutaten im Elektromixer auf gestossenem Eis zubereiten. In ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas geben.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Batida, Cachaca

Batida de Coco

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Cachaca*
- *16 cl Ananassaft*
- *4 cl Sahne*
- *8 cl Batida de Coco*

Zutaten im Elektromixer auf gestossenem Eis zubereiten. In ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas geben.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Koko, Batida

Batida Orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Batida de Coco*
- *Orangensaft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Thomas Ripke -

- Gepostet von Michael -

- Wenderhold, 19.06.94

Batida De Coco in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas geben und mit Orangensaft auffüllen.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Koko, Batida

Batida-Cocktail

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------1 GLAS----------------------------

4 cl Pit 3 Eiswürfel

Fruchtsaft (Ananas,

- Maracuja, Orange)

oder 50 g Kokoscreme

Wasser

Schnaps mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren, mit Saft aufgiessen. Batida de Coco: Kokoscreme mit einer 1/2 Tasse Wasser verrühren. Mit Pitssu und Eiswürfeln mischen

Siehe: Karnevals-Buffet für 8-10 Personen * Quelle: meine familie & ich februar 90 ** Gepostet von Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 12.03.1996 Stichworte: Cocktail, P1, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Cocktail, P1

Beach Boy

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Picon*
- *3/4 cl Creme de Cacao*
- *3/4 cl Grenadine*
- *2 Prise Orangenbitter*
- *1/2 p.Port. Limone*

Mit Eiswürfeln in einem Mixbecher umrühren. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen und mit Zitronenschale garnieren ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Beau Rivage

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Weisser Rum*
- *2 cl Gin*
- *1 cl Vermouth Rosso*
- *1 cl Vermouth Dry*
- *3 cl Orange Juice*
- *Spritzer Grenadine*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln, in vorgekühlte Cocktailschale geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Beautifull

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Vermouth dry*
- *1 cl Weisser Rum*
- *1 cl Gin*
- *2 Bl Grenadine*
- *1 cl Orange Juice*
- *Eine Orangenscheibe*

Alles gut shaken und mit der Orangenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Beeren-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 ml Schwarzer Johannisbeer-*
- *Nektar*
- *2 EL TK-gemischte Beeren*
- *(z.B. Brombeeren, Himbeeren,*
- *Heidelbeeren)*
- *1 TL Honig*
- *Zitronensaft*
- *1 Schuss Zitronengras*

Für die Familie: Mikrowellenrezept

Es muss nicht immer Glühwein sein: mit diesen heissen Punsch-Getränken machen Sie der ganzen Familie Freude. In der Mikrowelle können Sie sie gleich im Glas zubereiten. Alle Zutaten bekommen Sie im Reformhaus.

In ein grosses Glas die unaufgetauten Beeren und den Johannisbeernektar geben. Das Glas abdecken und bei 600 Watt 1 Minute erhitzen. Den Punsch mit Honig, Zitronensaft und Zitronengras abschmecken.

Pro Portion ca. 160 kcal. * Quelle: Eltern 12/93 ** Gepostet von Stephanie Miede Erfasser: Stephanie Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränk, Heiss, Mikrowelle, P1

Stichworte: P1, Heiss, Mikrowelle, Getränk

Stichworte	Getränke

Beige Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Kahlua*
- *3/4 cl Jamaica Rum*
- *1 1/2 cl Sahne*

Mit geschabtem Eis in einem elektrischen Getränkemixer vermengen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Belgischer Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Eiweiss*
- *1/8 l Sahne*
- *1/4 TL Vanillezucker*
- *100 ml heisser Kaffee*

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Eiweiss und Sahne mischen. Vier Kaffeetassen zu 1/3 damit füllen, dann mit heissem Kaffee auffüllen und sofort servieren. Zucker nach Geschmack. * Quelle: Unbekannt ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 02 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Kaffee, Alkoholfrei

Stichworte: Kaffee, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Bellini

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Pfirsichsaft*
- *4 Prise Apricot Brandy*
- *Champagner*

Pfirsichsaft und Apricot Brandy im Glas verrühren und mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Pfirsiche, Champagner, Cocktail

Bens Saurer

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------1. PHASE---------------------------

(wenn nicht zu kriegen

- Zitronensaft) 0.17 l Wodka 0.22 l Korn

Ein Schuss Gin

Ein Schuss Blue Curacao MMMMM-------------------------------2. PHASE---------------------------

25 ml weissem Zucker

25 ml Honig

etwas heisses Wasser

Rezept für einen Liter des Getränks

Die Substanzen der 1. Phase sind sorgfältig zu vermischen und beiseite zu stellen.

Die Substanzen der 2. Phase sind ebenfalls zu vermischen und gut zur schütteln, bis sich eine homogene Flüssigkeit bildet. Sodann werden die beiden vorbereiteten Phasen miteinander vermischt und für zirka 24 Stunden im Kühlschrank eingelagert. ** Gepostet von Benedikt Sürig Date: 24 Apr 1995 Erfasser: Benedikt Datum: 11.09.1995 Stichworte: Getränk, Alkohol

Stichworte: Alkohol, Getränk

Stichworte	Getränke

Bentley

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Dubonnet Rouge*
- *3 cl Calvados*

Die Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit einer Zitronenschale abspritzen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Berlenga

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Weisser Portwein*
- *8 cl Gin*
- *Zitronenscheibe*

Port und Gin im Shaker auf Eis gut schütteln. In ein Aperitivglas abseihen. Mit Zitronenscheibe garnieren.

Stichworte: Gin, Portwein, Aperitif

Berliner Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Orange*
- *1/4 Tasse Ananassaft*
- *1 Becher Apfelsaft*
- *2 Scheib. Ananas*
- *1 Zitrone; Saft*
- *Eiswürfel*
- *Sekt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet von Viviane -

- Kronshage@2:2447/102.24 -

- 30.06.1994

Ananas und Orange in gleichmässige Stücke schneiden. In ein grosses Glasgefäss geben. Den Ananas-, Zitronen- und Apfelsaft zugeben. Etwa 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Mit Eiswürfeln und evtl. mit Sekt eiskalt servieren.

Stichworte: Orangen, Ananas, Bowle

Berliner Fruchtgetränk

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Eiswürfel*
- *Saft einer Zitrone*
- *2 EL Kirschsaft*
- *2 EL Himbeersaft*
- *4 EL Weinbrand*
- *Mineralwasser*

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Saft und Weinbrand reingiessen. Umrühren und mit Mineralwasser auffüllen. Eine Zitronenspirale an den Glasrand hängen. Mit einem Strohhalm servieren. ** Gepostet von Ursula Göllinger Erfasser: Ursula Datum: 31.03.1996 Stichworte: Alkohol, Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Alkohol, Cocktail, P1, Getränk

Berliner Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1200 g Zucker*
- *2000 ml Wasser*
- *2800 ml Weisswein*
- *800 ml Rum*
- *Saft einer Zitrone*

Das Wasser mit dem Zucker und dem Wein erhitzen,einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und dem Rum und den Zitronensaft dazugeben. Heiss servieren. Quelle: Berliner Küche ISSB N3-453-053-05424-5 Erfasser: Christian Datum: 18.05.1994 Stichworte: Zer, Getränke, Berlin

Stichworte: Berlin, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Bermuda Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 1/2 cl Gin*
- *2 1/4 cl Peach (Pfirsichlikör)*
- *2 Prise O-Saft*
- *2 Prise Grenadine*

Mit Eiswürfeln schütteln und in ein grosses, gekühltes Cocktailglas abseihen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Bermuda Highball

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Eiswürfel*
- *2 cl Gin*
- *2 cl Vermouth*
- *2 cl Weinbrand*
- *Ginger Ale*

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Gin, Vermouth und Weinbrand darübergiessen und mit Ginger Ale auffüllen. * Quelle: erfasst von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 18.12.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Gin, Vermouth, Weinbrand, P1

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Gin, Weinbrand, Getränk

Stichworte	Getränke

Beruhigungs-Tee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Apfelringe (Dörrobst, 12 g)*
- *2 Msp. Anissamen*
- *2 TL Melissenblätter*
- *200 ml Apfelsaft*
- *4 TL Ahornsirup*
- *800 ml Wasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Eltern 12/93

Für Babys und Kleinkinder: Heißes zum Aufwärmen Jetzt fällt Kinders das frühe Aufstehen besonders schwer: Es ist morgens noch dunkel, kalt und oft naß. Mit diesen Tees kommen sie schneller auf Touren und können sich vor dem Kindergarten noch einmal richtig aufwärmen.

Die Apfelringe feinhacken. Den Anissamen und die Melissenblättchen in eine Teefilter geben und zusammen mit den Apfelstücken mit dem kochenden Wasser und dem erwärmten Apfelsaft übergießen. Den Tee 15 Minuten ziehen lassen. Teefilter entfernen und den Tee mit Ahornsirup süßen.

Pro Portion ca. 55 kcal.

Stichworte: Tee, Kinder, Getränk

Stichworte Getränke

Beruhigungstee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Apfelringe (Dörrobst, 12 g)*
- *1 Msp. Anissamen*
- *1 TL Melissenblätter*
- *100 ml Apfelsaft*
- *2 TL Ahornsirup*
- *400 ml Wasser*

Für Babys und Kleinkinder: Heisses zum Aufwärmen

Jetzt fällt Kindern das frühe Aufstehen besonders schwer: Es ist morgens noch dunkel, kalt und oft nass. Mit diesen Tees kommen sie schneller auf Touren und können sich vor dem Kindergarten noch einmal richtig aufwärmen.

Die Apfelringe feinhacken. Den Anissamen und die Melissenblättchen in eine Teefilter geben und zusammen mit den Apfelstücken mit dem kochenden Wasser und dem erwärmten Apfelsaft übergiessen. Den Tee 15 Minuten ziehen lassen. Teefilter entfernen und den Tee mit Ahornsirup süssen.

Pro Portion ca. 55 kcal. * Quelle: Eltern 12/93 ** Gepostet von Stephanie Miede Erfasser: Stephanie Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränk, Tee, Baby, Kleinkind, P2

Stichworte: Tee, Kinder, Getränk, P2

Best Wishes

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Cachaca*
- *4 cl Tequila*
- *8 cl Weisser Rum*
- *32 cl Grapefruitsaft*
- *4 cl Zuckersirup*

MMMMM---------------------------------DEKO-----------------------------

4 Limettenscheibe

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eis kräftig schütteln und in das Glas seihen. Etwas crushed ice dazugeben und die Limettenscheibe an den Glasrand stecken.

Stichworte: Grapefruit, Longdrink, Tequila, Cachaca

Between the Sheets

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Brandy*
- *1 Weisser Rum*
- *1 Cointreau*
- *4 Spritzer Zitronensaft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SAS B@r

- www.leo.org/bar/ Erfasst

- von: Roland Pötschke

- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de

- /pötschke/

Alles im Shaker mit Würfeleis schütteln und abseihen.

Stichworte: Cocktail

Between the Sheets I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Dunklen Rum*
- *1 1/2 cl Brandy*
- *1 1/2 cl Cointreau*

In einem gut bis zur Hälfte mit Crush-Eis gefüllten Getränkemixer mixen, bzw. schütteln. In eine gekühlte Champagnerschale abseihen und mit Zitronenschale abspritzen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Biene Maja

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 TL Apfelbluetentee*
- *1/8 l Wasser*
- *1/2 Vanilleschote*
- *2 Orangen; ungespritzt*
- *1 EL Bienenhonig*

Den Apfeltee mit der in kleine Stücke geschnittenen Vanilleschote, sowie etwas abgeriebene Orangenschale aufbrühen und 5 min. ziehen lassen. Dann mit dem Saft von 1 1/2 ausgepressten Orangen und dem Bienenhonig vermischen.

Zum Servieren das Getränk mit einer dünnen Orangenscheibe verzieren. Es kann heiss oder gekühlt getrunken werden.

Gepostet von Heidi Nawothnig @ 2:2437/120.28 am 18.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Bier Champagner

Für 4 Portionen

Zutaten

- *9 l Wasser*
- *6 Tasse Zucker*
- *8 TL Cream of tatar; wisst ihr, - was das ist? Das*
- *ist - Kräuter-Creme fraich*
- *20 Flaschen Bier*

Ihr vermischt das Wasser mit dem Zucker und erhitzt es, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann giesst Ihr Creme fraiche und Bier dazu. Wenn die Mischung schön hell ist, füllt ihr sie in Flaschen. Die müsst Ihr fest verschliessen. Das lasst Ihr zwei oder drei Tage stehen und könnt es dann kalt servieren. Übersetzt aus New World Encyclopedia of Cooking, 1972, abgetippt und gepostet von Christian Bluehm @ HG, 21.02.94

Stichworte: Bier

Bier Chaudeau

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Eier*
- *1 Tasse Weisswein*
- *1 Flasche Bier*
- *1 TL Zucker*
- *1 Stange Zimt*
- *1 Stück Limonenschale - oder Zitronenschale*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- New World Encyclopedia

- of - Cooking, 1972 -

- Gepostet von Christian -

- Bluehm, 21.02.94

Ihr müsst die Eier mit einem Schneebesen schlagen und dabei behutsam den Wein hineinlaufen lassen. Dann giesst Ihr das Bier dazu, zusammen mit dem Zucker, dem Zimt und der Zitronenschale. Ihr müsst die ganze Zeit über mit dem Schneebesen weiterschlagen, bis die Masse zu kochen beginnt. Sofort kommt der Topf vom Feuer, weil sonst die Eier gerinnen. Vor dem Servieren nehmt Ihr noch den Zimt und die Zitronenschale raus.

Stichworte: Bier, Heiss, Wein

Bier Sangaree

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Flasche kaltes Bier*
- *3 Tasse kaltes Wasser*
- *1 TL Zucker*
- *1 Schuss Muskat*

Ihr mischt Bier und Wasser in einem Krug. Den Zucker rührt Ihr hinein, giesst es in Gläser und überpudert es mit dem Muskat. Übersetzt aus New World Encyclopedia of Cooking, 1972, abgetippt und gepostet von Christian Bluehm @ HG, 21.02.94

Stichworte: Bier

Bier-Punsch, heiss

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Flasche Bier*
- *1/2 Tasse Zucker*
- *1 Stange Zimt*
- *4 Eier*
- *1/4 Tasse Rum*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- New World Encyclopedia

- of - Cooking, 1972 -

- Gepostet von Christian -

- Bluehm, 21.02.94

Ihr erhitz das Bier zusammen mit Zucker und Zimt. Dann schlagt ihr die Eier, bis ihre Farbe heller wird, und fügt dabei allmählich den Rum hinzu. Dann nehmt Ihr das Bier vom Feuer; den Zimt nehmt Ihr raus und rührt dann die Eier rein. Die Mischung giesst Ihr in Punschgläser und serviert sie kalt.

Stichworte: Bier, Rum, Heiss

Bier-Punsch, kalt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2.4 Flaschen Bier*
- *0.2 Becher einfacher Sherry*
- *0.2 Becher einfacher Brandy*
- *0.8 Schuss Muskat*
- *0.8 TL Zucker*
- *2.4 TL Zitronensaft*
- *Zitronenschaft - ein paar Stücke*

Alles mischen und über zerstossenem Eis giessen. Übersetzt aus New World Encyclopedia of Cooking, 1972, abgetippt und gepostet von Christian Bluehm @ HG, 21.02.94

Stichworte: Schnaps, Bier, Sherry

Bier-Zitronen-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Wasser*
- *125 g Zucker*
- *3 Zitronen; unbehandelt*
- *2 Grapefruit*
- *1/2 l Bier*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet von Rudi

- Schmitt - 13.12.1994

Wasser mit dem Zucker und der spiralig abgeschälten Schale von den Zitronen aufkochen und fünf Min. ziehen lassen. Schale entfernen, abkühlen lassen. Saft der Zitronen und der Grapefuits zufügen und mit dem Bier auffüllen.

Stichworte: Grapefruit, Früchte, Bier, Punsch

Bierkaltschale

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3/4 l Helles o. dunkles Bier*
- *1/4 l Wasser*
- *1 Schuss Salz*
- *3 EL Zucker*
- *2 EL Korinthen*
- *75 g Schwarzbrot*
- *1 Zitrone; Saft - ODER*
- *3 Scheib. Zitrone - ODER*
- *5 EL Rhabarbersaft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet von POWERPLAY

- - 16.01.94, - textlich

- angepasst

Korinthen und Sultaninen vorbereiten. Das Reinigen von Korinthen geschieht am besten in der Weise, dass man sie in wenig Weizenmehl zwischen den Händen reibt. So werden die kleinen Stiele mühelos entfernt. Man wäscht die Korinthen so oft in lauem Wasser, bis es nicht mehr trübe wird, und schüttet sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Sultaninen und andere Rosinen müssen von den anhaftenden Stielen befreit werden, wobei sorgfältig auch auf Steinchen zu achten ist, die sich häufig darunter befinden. Nach dem Verlesen sind sie gründlich zu waschen und zum Abtropfen auf einen Durchschlag zu schütten. Brot krümeln oder fein schneiden, Zitronensaft auspressen oder Scheiben abschneiden (Kerne daraus entfernen). Bier mit Wasser, Zucker, Korinthen und Brot mischen, mit Zitronen- oder Rhabarbersaft abschmecken (oder Scheiben Zitrone) in der Kaltschale ziehen lassen, dann herausnehmen.

Stichworte: Bier, Bowle

Bierpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Eiswürfel*
- *8 EL Gestossenes Eis*
- *4 TL Zuckersirup*
- *8 cl Sherry dry*
- *8 cl Zitronensaft*
- *8 cl Weinbrand*
- *2 Zitrone*
- *Helles Bier*

Zuckersirup. Sherry, Zitronensaft und Weinbrand auf Eis im Shaker kurz schütteln und die Mischung in ein mit gestossenem Eis gefülltes Longdrinkglas seihen. Die dünn geschälte Zitronensvhale dazugeben und mit eiskaltem Bier auffüllen.

Stichworte: Bier, Longdrink

Bierpunsch (mit Eier und Sahne)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Zitrone; Schale*
- *1/2 Zimtstange*
- *125 g Zucker*
- *3 Eigelb*
- *250 ml Sahne*
- *250 ml Rum*
- *10 dl Helles Starkbier*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Oskar Marti, Ein

- - Pöt am Herd, Winter in

- - der Küche, Hallwag,

- 1993 - ISBN 3-444-10415-4

- - Erfasst von Rene Gagnaux

Das Bier mit dem Zucker, dem Zimt und der sehr dünn abgeschälten Zitronenschale aufkochen. Sahne, Rum und Eigelb tüchtig aufschlagen und unter ständigem Rühren in das fast köchelnde Bier geben. Sehr schaumig schlagen und sofort heiss servieren!

Stichworte: Bier, Heiss, Punsch

Big Alf

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Katzensaft*
- *3 cl Wodka*
- *2 cl Zuckersirup*
- *1 Eigelb*
- *Soda*
- *10 cl Champagner*

Saft frisch gepresst. Mit Eis und Eigelb im Shaker schütteln, mit Wodka und Zuckersirup auffüllen und Champagner zugeben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Big Ben

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Gin*
- *4 cl Orangensaft*
- *2 cl Zitronensaft*
- *1 cl Grenadinesirup*
- *10 cl Bitter Lemon*
- *Cocktailkirschen*
- *Zitronen*
- *Eiswürfel -Alkohol: 9% -Menge: 22cl*

Einige Eiswürfel und alle flüssigen Zutaten mit Ausnahme des Bitter Lemon den Shaker geben und kräftig schütteln. Durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Mit Bitter Lemon auffüllen und leicht umrühren.

Eine Zitronenscheibe an den Glasrand stecken; einen Stirrer mit einer oder zwei Cocktailkirchen direkt in den Drink geben. * Quelle: Aus: Kalua erfasst von Holger Hunger @2:2490/1648.4 Erfasser: Holger Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, Long, P1

Stichworte: P1, Long, Getränk

Stichworte	Getränke

Big John

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Maracujasaft*
- *2 cl Lemon Juice*
- *2 cl Ananas Juice*
- *4 cl Orange Juice*
- *3 cl Scotch*
- *1 Spritzer Amaretto*

Die ersten 5 Zutaten mit Eiswürfeln shaken, ins Glas seihen. Mit Orangenscheibe und Kirsche verzieren, die Kirsche mit Amaretto beträufeln. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Bijou

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Gin*
- *8 cl Vermouth Dry*
- *4 cl Chartreuse, grün*

Zutaten auf Eis im Rührglas rühren. In vorgekühlte Cocktailschale geben.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Gin, Chartreuse

Biker

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 ml Buttermilch*
- *150 ml Kirschsaft*
- *1 Spur Multivitaminpulver Ht*

Zutaten in ein grosses Longdrinkglas geben umrühren, fertig. Variation: 1/2 Banane Wenn Sie richtigen Appetit haben, und mit Biker gleichzeitig wertvolle Kohlenhydrate und Mineralstoffe aufnehmen möchten, so lässt sich dieses Getränk wunderbar mit einer halben Banane verlängern. Dazu die Banane schälen und zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Universalmixer geben. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Bilberry Milk (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Kugel Vanilleeis*
- *20 cl Blaubeersirup*
- *4 cl Zitronensaft*
- *Frische Vollmilch*

Das Vanilleeis, den Sirup und den Saft in einem Longdrinkglas verrühren und mit Milch auffüllen.

Stichworte: Milch

Bird of Paradise

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Tequila*
- *8 cl Creme de Cacao, weiss*
- *4 cl Amaretto*
- *16 cl Süsse Sahne*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln, in eine Cocktailschale giessen.

Stichworte: Cocktail, Tequila, Sahne

Birne mit Champagner

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 reife Birne*
- *8 cl Zuckersirup*
- *4 cl Williamsbirnenbrand*
- *Champagner (oder Prosecco)*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Fit for Fun - erfasst:

- P. Hildebrandt

Birne schälen, von Stiel und Kerngehäuse befreien, in kleine Stücke schneiden. Mit Sirup, Birnenbrand, einem kleinen Schuß Champagner und zwei Eiswürfeln in den Mixer geben und gut verrühren. In ein im Eisfach vorgekühltes Stielglas geben und mit einem Schuß gut gekühlten Champagners auffüllen. Einmal umrühren (Barlöffel) und eiskalt genießen!

Stichworte: Birnen, Alkohol, Cocktails

Stichworte	Getränke

Birnen in Alkohol

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 kg reife, saftige Birnen (Williams Christ)*
- *1 kg Zucker*
- *3/8 l Wasser*
- *1/2 l Birnengeist*

Die Birnen schälen, halbieren und dabei das Kerngehäuse herausschneiden. Den Zucker mit dem Wasser vermischen. In einer Kasserolle aufkochen, bis ein dicklicher Sirup entsteht. Über die Früchte giessen. Zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen. Dann den Saft abgiessen, in einem kleinen Topf so lange sprudelnd kochen bis nur etwa die Hälfte der Flüssigkeit vorhanden ist. Wieder über die Birnen geben und weitere 24 Stunden ziehen lassen. Den Saft noch einmal abgiessen. Mit der gleichen Menge Birnengeist mischen. Die Birnen in Ein-Liter-Gläser schichten. Mit der Flüssigkeit vollständig bedecken. Die Gläser verschliessen.

Haltbarkeit: drei Monate; ich kenne Haushalte, da würde ich sagen: 4 Tage; meiner gehört auch dazu...

Erfasser: Unbekannt Datum: 01.05.1993 Stichworte: ZER, Birnen, Eingelegtes, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Birnen, Alkohol, Eingelegtes, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Birnen-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 klein. Birne; geschält, entkernt*
- *4 cl Mandelsirup*
- *200 ml Apfelsaft*
- *Birnenscheibe*
- *Prosecco; Schaumwein*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- prima 6/95 - gepostet:

- Jörg Weinkauf

Birnen-Fruchtfleisch mit Sirup und Saft im Mixer pürieren. Mit Prosecco auffüllen. Mit Birnenscheibe garnieren. Alkoholfrei mit Mineralwasser statt Prosecco zubereiten.

Stichworte: Birnen, Wein, Sekt, Longdrink

Birnen-Kefir mit Knusperflocken

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Kernige Haferflocken*
- *4 EL Zucker*
- *3/4 l Kefir*
- *1/8 l Sahne*
- *1 Prise Zimt*
- *2 vollreife aromatische Birnen*

Die Haferflocken mit 2 El Zucker in einer Pfanne ohne Fettzugabe unter ständigem Rühren karamelisieren. Den Kefir mit der Sahne, dem restlichen Zucker und Zimt gründlich verquirlen. Die Birnen schälen, halbieren und auf der groben Seite einer Rohkostreibe raspeln. Die Raspel unter den Kefir mischen, auf vier Gläser verteilen und die gerösteten Haferflocken jeweils in die Mitte geben. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Mix, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Birnenbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Birnen, geputzt, - in Schnitze zerlegt*
- *1 1/2 dl Apfelsaft (1)*
- *1 Lorbeerblatt*
- *4 Nelken*
- *1 Prise Muskatnuss*
- *50 g Ingwer (kandiert), fein - geschnitten*
- *1 dl Kompottsaft*
- *5 dl Apfelsaft (2)*
- *1 dl Zitronensaft*
- *5 dl Apfelsaft (3)*
- *1 l Mineralwasser, kohlensäure- - haltig*
- *(oder mehr falls - zu konzentriert)*

Apfelsaft (1) mit Lorbeerblatt, Nelken und Muskatnuss aufkochen, die Birnenschnitze darin 10 bis 15 Minuten - bzw. knapp weich - köcheln lassen.

Die ausgekühlten Schnitze in eine grosse Schüssel geben, zusammen mit dem Ingwer, dem Kompottsaft, dem Apfelsaft (2) und dem Zitronensaft. 6 bis 10 Stunden marinieren lassen.

Mit Apfesaft (3) und Mineralwasser auffüllen und sogleich servieren.

Aus: Die Jahreszeiten-Küche, Früchte und Beeren, Unionsverlag Zürich 1991, ISBN 3-293-00143-2

06.12.1993

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, P6

Stichworte: P6, Getränk

Stichworte	Getränke

Birnenbowle (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *333 g Birnen; geputzt, - in Schnitze zerlegt*
- *1 dl Apfelsaft (1)*
- *2/3 Lorbeerblatt*
- *2 Nelken*
- *2/3 Prise Muskatnuss*
- *33.33 g Ingwer (kandiert); fein - geschnitten*
- *2/3 dl Kompottsaft*
- *3.33 dl Apfelsaft (2)*
- *2/3 dl Zitronensaft*
- *3.33 dl Apfelsaft (3)*
- *2/3 l Mineralwasser; kohlensäure- - haltig*
- *(oder mehr falls - zu konzentriert)*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Die Jahreszeiten-Küche

- - Früchte und Beeren -

- Unionsverlag Zürich 1991

- - ISBN 3-293-00143-2 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Apfelsaft (1) mit Lorbeerblatt, Nelken und Muskatnuss aufkochen, die Birnenschnitze darin 10 bis 15 Minuten - bzw. knapp weich - köcheln lassen. Die ausgekühlten Schnitze in eine grosse Schüssel geben, zusammen mit dem Ingwer, dem Kompottsaft, dem Apfelsaft (2) und dem Zitronensaft. 6 bis 10 Stunden marinieren lassen. Mit Apfesaft (3) und Mineralwasser auffüllen und sogleich servieren.

Stichworte: Birnen, Bowle

Birnenlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *230 g Reife Birnen*
- *0.3 l Kernobstbranntwein*
- *0.61 EL Zitronensaft*
- *61 g Birnendicksaft*

Birnen waschen und mit einem Tuch trocken reiben. Früchte vierteln, Kerngehäuse entfernen, Früchte in kleine Schnitze schneiden, in ein grosses Einmachglas füllen und mit dem Branntwein übergiessen. Die Birnen müssen vollständig bedeckt sein. Zitronensaft zufügen. Das gut verschlossene Glas an einem warmen Ort mindestens zwei Wochen stehen lassen.

Dann die Birnen mit der Flüssigkeit zuerst durch ein Sieb, dann durch ein Gazetuch oder einen Geleesack abgiessen, dabei die Birnen gut auspressen. Den Saft mit dem Birnendicksaft gut verrühren, etwa 1 Stunde zugedeckt stehen lassen; von Zeit zu Zeit gut umrühren.

Dann den Likör in Flaschen abfüllen und gut verschliessen.

Vor Verwendung mindestens vier Wochen ziehen lassen.

Haltbarkeit: an einem kühlen Ort 1 Jahr. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Likör, Birne, P13

Stichworte: Birnen, Likör, P13, Getränk

Stichworte	Getränke

Bischof Feuertaufe

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Johannisbeersaft*
- *700 ml Herber Rotwein*
- *100 ml Johannisbeerlikör*
- *100 ml Kirschlikör*
- *Gewürznelken*
- *Zitronenschale*

Den Johannisbeersaft mit dem Wein mischen, einen Moment mit den Gewürzen kochen, abseihen, abkühlen lassen. Mit beiden Likör vermischen, in eine Glasschale giessen, Eiswürfel dazutun und gleich servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Longdrink, Wein, Johannisbeere, P6

Stichworte: Johannisbeeren, P6, Longdrink, Getränk, Wein

Stichworte	Getränke

Bitter Cup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 cl Orangensaft*
- *2 cl Mangosirup*
- *Bitter Lemon*
- *1 Karambolenscheibe*
- *1 Cocktailkirsche mit Stiel*

Im Shaker mit Eiswürfeln ohne Bitter Lemon schütteln und in ein zu 1/3 mit gestossenem Eis gefülltes Longdrinkglas abseihen.

Mit gekühltem Bitter Lemon aufgiessen und mit Früchten dekorieren. Mit Trinkhalm servieren. * Quelle: gepostet von I. Benerts 10.06.96 Erfasser: Ingrid Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Bitter Sweet

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Vermouth Dry*
- *3 cl Vermouth bianco*
- *1 dash Angostura*
- *Orangenschale*

Alle Zutaten im Cocktailglas mit Eiswürfeln rühren. Die Orangenschale über dem Glas knicken und dazugeben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Black Devil

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Weisser Rum*
- *1 cl Vermouth Dry*
- *Schwarze Olive*

Zutaten im Rührglas auf viel Eis verrühren. In kleine eisgekühlte Cocktailschale geben. Schwarze Olive dazu. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Black Devil (Rum Martini)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Weisser Rum*
- *4 cl Vermouth Dry*
- *4 Schwarze Olive*

Zutaten im Rührglas auf viel Eis verrühren. In kleine eisgekühlte Cocktailschale geben. Schwarze Olive dazu.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Rum

Black Mama

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Braunen Rum*
- *8 cl Kahlua; oder Tia Maria*
- *2 Banane; püriert*
- *40 cl Milch*

Alles in den Mixer mischen, fertig ist die Black Mama

Stichworte: Banane, Longdrink, Rum, Milch

Black Russian

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Kaffeelikör*
- *36 cl Wodka*
- *8 Eiswürfel; oder nach Belieben die Hälfte mehr*

Zutaten in den Mixbecher geben und vorsichtig umrühren. In ein gekühltes Glas seihen. Nach dem Essen servieren.

Stichworte: Cocktail, Kaffee, Vodka

Black Russian I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Wodka*
- *2 cl Kahlua*

Zutaten im Shaker mit 3-4 Eiswürfeln kurz schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. ** Gepostet von: Franz Betzel Erfasser: Franz Datum: 07.12.1995 Stichworte: Getränk, Drink, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drink, Getränk

Black Sun

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Cointreau*
- *2 cl Brauner Rum*
- *Cola*
- *Zitronenscheibe*

Den Cointreau und den Rum in ein Glas mit Eiswürfeln geben und mit Cola auffüllen. Eine Zitronenscheibe dazugeben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Black Widow

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Golden Rum*
- *4 cl Southern Comfort*
- *4 Prise Zuckersirup*
- *4 Limette; Saft*

Zutaten auf Eis im Skaker schütteln. In eisgekühlte Cocktailschale geben.

Stichworte: Limetten, Cocktail, Rum

Blackberry Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Teile Johannisbeersaft*
- *1 Teil Pfirsichsaft*
- *1 Spritzer Zitronensaft*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln und in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

(Original: 2 Teile Likör aus schwarzen Johannisbeeren, 1 Teil Gin, 1 Spritzer Peach Brandy) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Blanche

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Anisettenlikör*
- *1 cl Curacao weiss*
- *3 cl Orange Juice*
- *Eine Kirsche*

Zutaten shaken und mit der Kirsche garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Blauer Engel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Curacao Blue*
- *4 Würfel Orangensaft gefroren*
- *Sekt zum Auffüllen*

Curacao Blue und den gefrorenen Orangensaftwürfel in ein Glas geben, mit Sekt auffüllen. Quelle: meine familie & ich, Nr. 12/94 erfasst: Sabine Becker, 25. August 1997

Stichworte: Alkohol, Getränk

Blauer Himmel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 ml Zitronensaft*
- *125 ml Maracuja-Nektar*
- *8 EL Curacao bleu; (alkoholfrei)*
- *150 ml Schlagsahne*
- *12 Eiswürfel*

Zitronensaft. Maracuja-Nektar und Curacao bleu verrühren. Sahne zufügen und mit einem Schneebesen kräftig unterschlagen. Eiswürfel in die ober genannte Anzahl der Gläser verteilen und den Drink daraufgießen. :Pro Person ca. : 190 kcal :Pro Person ca. : 600 kJoule :Stichworte : Alkoholfrei, Getränke, Kalt, Longdrink, P4 :Notizen (*) : : : Quelle: 08.12.96 I. Benerts : Stichworte: P4, Longdrink, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke
*	Aus de Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts

Blinker

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Scotsh Whisky*
- *2 cl Grapefruitsaft*
- *1 cl Grenadine*

Zutaten shaken. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Bliny-Varianten, I

Für 4 Portionen

BUCHWEIZEN/WEIZENMEHL

- *1600 g Buchweizenmehl*
- *800 g Weizenmehl*
- *80 g Hefe*
- *20 dl Wasser*
- *20 dl Milch*
- *12 Eier*
- *200 g Butter*
- *4 TL Salz*
- *4 TL Zucker*

Weizenmehl

- *2400 g Weizenmehl*
- *100 g Hefe*
- *20 dl Milch*
- *600 g Butter*
- *20 Eier*
- *4 TL Salz*
- *4 TL Zucker*

WEIZENMEHL/GESCHL. SAHNE

- *1600 g Weizenmelh*
- *80 g Hefe*
- *2500 ml Milch*
- *800 g Butter*
- *8 Eier*
- *500 ml Sahne*
- *4 TL Salz*
- *4 TL Zucker*

ZARENBLINY

- *1200 g Buchweizenmehl*
- *1200 g Weizenmehl*
- *80 g Hefe*
- *3000 ml Milch*
- *1000 ml Süsse Sahne*
- *240 ml Saure Sahne*
- *20 Eier*
- *300 g Buter*
- *2 EL Salz*
- *2 EL Zucker*

FUER DIE FASTENZEIT

- *800 g Buchweizenmehl*
- *1200 g Weizenmehl*
- *80 g Hefe*
- *4 l Wasser, in etwa*
- *4 TL Salz*
- *4 TL Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Alla Sacharow -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Bliny aus Buchweizen- und Weizenmehl, Bliny prostie Teig aus Weizenmehl, der Hälfte vom Buchweizenmehl, Hefe und warmem Wasser gehen lassen. Restliches Buchweizenmehl mit kochender Milch überbrühen, abkühlen und einarbeiten. Gehen lassen und Butter, ganze Eier, Salz und Zucker darunterrühren. Noch eine Stunde ruhen lassen. Bliny aus Weizenmehl, Bliny pschenitschnie Hefeteig gehen lassen. Butter mit Eigelb, Salz und Zucker schaumig schlagen, unter den Teig rühren und wieder gehen lassen. Zum Schluss steifen Eischnee unterziehen. Bliny aus Weizenmehl mit geschlagener Sahne, Bliny pschwnitschnie so sliwkami Den Teig wie in vorigen Rezept bereiten, jedoch mit dem Eischnee auch steifgeschlagene Sahne unterziehen. Zaren-Bliny aus Buchweizen und Weizenmehl, Bliny zarskie Teig aus Buchweizenmehl, Hefe und 1/3 der Milch gehen lassen. Restliche Milch und Weizenmehl einarbeiten und wieder gehen lassen. Butter mit Eigelb, saurer und süsser Sahne, Salz und Zucker mischen und in den Teig rühren. Nochmals 1 1/2 bis 2 Stunden gehen lassen und steifen Eischnee unterziehen. Bliny für die Fastenzeit, Bliny postnie Bliny für die Fastenzeit werden ohne Milch und Eier bereitet und in Pflanzenfett gebacken. Teig aus Buchweizenmehl, der Hälfte vom Weizenmehl, Hefe und ca. der Hälfte vom Wasser 24 Stunden gehen lassen. Restliches Mehl, Salz, Zucker und so viel warmes Wasser einarbeiten, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Noch eine Stunde gehen lassen.

Stichworte: Russland, Aufbau, Teig, Bliny

Bloody Mary

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Wodka; eventuell mehr*
- *4 cl Zitronensaft*
- *Selleriesalz*
- *Worcestersauce*
- *Pfeffer; frisch gemahlen*
- *Tabasco*
- *40 cl Tomatensaft; eventuell mehr*

Zutaten auf Eis im Shaker sehr kräftig schütteln, sonst verbinden sich die Gewürze nicht (nicht rühren !!). Danach in Longdrink-Glas geben.

Stichworte: Longdrink, Tomate, Vodka

Bloody Mary II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Eiswürfel*
- *2 TL Frischer Zitronensaft*
- *9 cl Wodka*
- *2 Tropfen Worcestersosse*
- *2 Tropfen Tabasco*
- *frisch gemahlener Pfeffer*
- *1 Prise Selleriesalz*

Einen Mixbecher mit allen Zutaten bis einschl. des Tabasco füllen. Mit Pfeffer abschmecken. Den Shaker darüber. Kräftig schütteln. Ins Glas seihen. Salz darüber. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Bloody Mary, Scharf (2)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Prise Worcestersauce*
- *1/2 Zitrone*
- *2 Prise Tabasco; +/- nach Geschmack*
- *4 cl Wodka*
- *12 cl Tomatensaft*
- *3 Eiswürfel*
- *etwas Salz*
- *Etwas Pfeffer; frisch gemahlen*

Worcestersauce. Zitronensaft, Tabasco, Wodka und Tomatensaft mit Eiswürfeln in einem Shaker kräftig schütteln, in ein hohes Coctailglas seihen, und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. * Quelle: Gepostet: Heidi Nawothnig 2:2437/12.28 12.05.94 Erfasser: Datum: 24.02.1995 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Bloody Mary, schwach

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Wodka*
- *4 cl Zitronensaft*
- *Selleriesalz*
- *Worcestersauce*
- *Pfeffer*
- *Tabasco*
- *40 cl Tomatensaft*

Zutaten auf Eis im Shaker sehr kräftig schütteln, sonst verbinden sich Gewürze nicht. (Nicht rühren!!) Danach in Longdrink-Glas geben.

Stichworte: Longdrink, Tomate, Vodka

Bloody Mary, stark

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 EL Frischer Zitronensaft*
- *48 cl Kräftiger Tomatensaft*
- *36 cl Wodka*
- *8 Tropfen Worcester-Sauce*
- *8 Tropfen Tabasco*
- *Pfeffer*
- *4 Schuss Selleriesalz*

Einen Mixbecher mit allen Zutaten bis einschl. des Tabascos und Eis füllen. Mit Pfeffer abschmecken. Den Shaker darüber. Kräftig schütteln. Ins Glas seihen. Salz darüber.

Stichworte: Longdrink, Tomate, Vodka

Bloody Mate (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Eiswürfel*
- *400 ml Starker kalter Mate*
- *400 ml Tomatensaft*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Tabasco*
- *Zitronenviertel*

Mate und Tomatensaft in einem Longdrinkglas mit Eis gut miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Tobasco würzen. Zitronenviertel über dem Glas ausdrücken, nochmals umrühren und mit Trinkhalm servieren.

Stichworte: Longdrink, Tomate, Mate

Bloody Orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Blutorangensaft;frischer*
- *2 Limette; Saft*
- *400 ml Ananassaft*
- *8 cl Amaretto*
- *8 cl Calvados*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- prima 6/95 - gepostet:

- Jörg Weinkauf

Zutaten im Shaker auf Eis schütteln, im Longdrinkglas servieren, mit Limettenscheiben garnieren. Für alkoholfreie Variante statt Amaratto/Calvados 2 cl Mandelsirup nehmen.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Calvados

Stichworte	Getränke

Blubberwasser

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Kiwis; geschält*
- *1 1/2 Limonen; Saft davon*
- *200 ml Limonade*
- *100 ml Fruchtjoghurt*
- *1/4 l Mineralwasser; mit - Kohlensäure*
- *1 Vitamin-C-Brausetablette*
- *1 Mixer*
- *1 Sieb*

Die Kiwis im Mixer pürieren, Limonensaft dazu giessen.

Das Kiwi-Mus durch ein Sieb streichen. Es ist nicht schlimm. Wenn ein paar Kerne mit durch die Maschen gehen.

Fruchtjoghurt hinzufügen und verquirlen.

Die Limo langsam dazu rühren.

Schliesslich das Mineralwasser dazu giessen und verrühren.

Die Brausetablette in die Mischung (im Glaskrug) werfen und zuschauen, wie es sprudelt. Sofort servieren

P.S.: Fruchtjoghurt kann man gegen Vollmilchjoghurt austauschen und fügt ihn als erstes dazu.

Die Kiwis kann man durch eingemachte Stachelbeeren ersetzen. 50 g Stachelbeeren entsprechen einer Kiwi. In diesem Fall ist es gut, noch einen Tropfen grüne Speisefarbe hinzuzufügen. * Quelle: Posted and modified by K.-H. Boller, 20.09.95 Erfasser: K.-H. Datum: 05.11.1995 Stichworte: Getränk, Limonade, Obst, Joghurt, P4

Stichworte: Früchte, P4, Limonade, Joghurt, Getränk

Stichworte	Getränke

Blue Ananas (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Blauer Curacao-Sirup*
- *12 Eiswürfel*
- *40 cl Ananassaft*
- *8 cl Zitronensaft*
- *8 Minzenzweige*
- *Cocktailkirsche*

Curacao-Sirup in ein nach unten spitz zulaufenden Glas giessen. Eiswürfel dazugeben. Ananas- und Zitronensaft verrühren und vorsichtig am Glasrand entlang giessen, damit sich Saft und Sirup nicht vermischen. Minzezweige im Glas stechen, mit Cocktailkirsche garnieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink

Blue Angel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Curacao Blue*
- *Sekt*

Curacao mit Sekt auffüllen * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Blue Bird

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Würfelzucker*
- *20 ml Curacao Blue*
- *4 cl Gordons Dry Gin*
- *4 cl Curacao Triple Sec*
- *32 cl Champagner Brut*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Kaufhausprospekt -

- Gepostet: Jörg Weinkauf

Würfelzucker in eine Schale geben und mit Curacao blue tränken. Gin, Triple Sec und Champagner zugeben.

Stichworte: Champagner, Longdrink, Curacao

Blue by you

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Curacao Blue*
- *2 cl Curacao weiss*
- *2 cl Cointreau*
- *Ginger Ale*

Alles in ein Glas und umrühren * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte Getränke

Blue Caribic

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Curacao Blue*
- *8 cl Ananassaft*
- *Weisswein*
- *Ananasstücke*

Alles gut schütteln.

Stichworte: Ananas, Cocktail, Curacao, Vodka

Blue Devil

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Gin*
- *8 cl Curacao Blue*
- *8 cl Zitronensaft*
- *4 cl Zuckersirup*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In vorgekühlte Cocktailschale giessen.

Stichworte: Früchte, Cocktail, Gin, Curacao

Blue Eyes

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *2 cl Vermouth bianco*
- *1 cl Curacao Blue*
- *Ginger Ale*
- *Orangenscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Gin. Vermouth und Curacao in ein Longdrinkglas giessen und mit Ginger Ale auffüllen. Mit Orangenscheibe und Kirsche garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Blue Hawaii

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Curacao Blue*
- *4 cl Rum weiss*
- *1/16 Ananassaft*
- *Saft einer Zitrone*
- *2 Bl. Zuckersirup*
- *Sodawasser*

Zutaten gut verrühren; Eiswürfel zugeben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Blue Lady

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Curacao Blue*
- *2 cl Zitronensaft*
- *2 cl Gin*
- *Eine Kirsche*

Eiswürfel zerstossen und Zutaten kurz verrühren, mit der Kirsche garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Blue Lady (mit Curacao)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3/16 dl Curacao bleu*
- *1/3 dl Zitronensaft*
- *1/2 dl Gin*
- *1 Zitronenscheibe*

Curacao. Zitronensaft und Gin im Mischbecher verrühren. In einem Cocktail Glas mit einer Zitronenscheibe verrühren. * Quelle: eine Freundin Erfasst und gepostet: Peter Mackert, 30.06.94 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Kalt, Getränk

Blue Lagoon

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Kirschwasser*
- *20 cl Champagner*
- *8 cl Blue Curacao*
- *8 Prise Curacao Triple Sec*
- *Wassermelone*

Kirschwasser und beide Curacao in ein Glas mit crushed Ice geben. Den Glasrand mit einer Wassermelone garnieren und mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Kirschen, Champagner, Cocktail, Curacao

Blue Margarita

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eiswürfel*
- *3 cl Tequila*
- *1 cl Cointreau*
- *1 cl Curacao Blue*
- *1 cl frischer Zitronensaft (Limette auch gut)*
- *Zitronen- oder Limettenscheiben zur Dekor*

Den Rand eines Cocktailglases mit der Citrusscheibe befeuchten, etwas Salz auf einen Unterteller geben und Glasrand im Salz drehen, abklopfen. 3-4 Eiswürfel in einen Shaker geben, die Zutaten über das Eis geben, Shaker schliessen. Kurz und kräftig schütteln (keine Show, das Teil soll ja nicht verwässern, sondern nur gut gekühlt werden!), durch ein Sieb vorsichtig ins bekrustete Cocktailglas giessen.

Sofort servieren (und trinken)!

Sieht gut aus und schmeckt hervorragend. Aber bitte *nur* frischen Citrussaft verwenden! Frischer Saft reifer Früchte (schwer zu bekommen) besitzt nicht nur perfekt ausgewogene Säure und einen schön runden Geschmack - er ist auch ein ausgezeichneter Vitamin-C-Lieferant.

Erfasser: Patrick Rother Datum: 19.08.1993 Stichworte: News, Getränke, News, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Getränk, News

Blue Moon

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Tequila*
- *8 cl Galliano*
- *4 cl Curacao Blue*
- *16 cl Süsse Sahne*

Alle Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In Cocktailschale geben.

Stichworte: Cocktail, Rum, Tequila, Sahne

Blue Sky

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Obstgeist - z.B. Birne, Kirsch, Apfel - oder*
- *Himbeer*
- *4 cl Curacao Blue*
- *Sekt; zum Auffüllen*
- *Orangenschale; sehr dünn*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- gepostet A.Bendig

Obstgeist in ein Stilglas geben. Blue Curacao darübergiessen. Stückchen hauchdünne Orangenschale hineingeben und mit gut gekühltem Sekt auffüllen.

Stichworte: Wein, Sekt, Cocktail, Curacao

BlueLady (mit Eiweiss)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *einige Eiswürfel*
- *1/3 Eiweiss*
- *1 cl Weinbrand*
- *1 cl Curacao*
- *2/3 cl Zitronensaft*

Einige Eiswürfel in einen Shaker geben. Eiweiss, Weinbrand, Curacao und Zitronensaft hinzufügen, gut schütteln, in ein Cocktailglas abseihen und sofort servieren. ** Gepostet von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 23.11.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Weinbrand, Curacao, Eiweiss, P1

Stichworte: Cocktail, Eiweiss, Weinbrand, Curacao, Getränk

Blutorangen-Dickmilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Dickmilch; kalt*
- *400 ml Blutorangensaft; frisch - gepresst*
- *2 EL Grenadinesirup - (Fertigprodukt)*
- *2 TL Ahornsirup*
- *2 Zweig Zitronenmelisse; zum - Garnieren*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- stern 14/94 Erfasst:

- Ulli Fetzer 2:246/1401.62

- - 6.10.1994

Die Zutaten sind für kleine Drinks berechnet. Dickmilch in einen Mixbecher giessen und mit dem Schneebesen oder dem Mixstab kräftig durchschlagen. Blutorangensaft, Grenadinesirup und Ahornsirup zugeben, erneut mixen und in Gläser giessen, mit Zitronenmelisseblättchen garnieren und servieren.

Stichworte: Blutorange, Dickmilch, Milch

Blutorangen-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *80 g Zucker*
- *2 Blutorangen: Saft*
- *0.4 Zitrone: Saft*
- *0.3 l Schwarzer Tee, heiss*
- *0.2 l Brauner Rum*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Peter Bohrmann Falken

- Mixbuch erfasst von Petra

- Holzapfel

Den Zucker im Orangen- und Zitronensaft unter Rühren auflösen und die Mischung zum Tee geben. Den Rum hinzufügen und den Punsch erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Stichworte: Orangen, Alkohol, Tee, Getränk

Bobby Burns

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Scotch Whisky*
- *8 cl Vermouth Rosso*
- *4 cl Drambuie*
- *4 Zitronenschale*
- *4 Cocktailkirsche*

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Zitronenschale abspritzen und dazugeben.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Drambuie, Whisky

Bombay

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Cognac*
- *2 cl Vermouth Rosso*
- *1 cl Vermouth Dry*
- *3 Tropfen Pernod*

Alle Zutaten im Rührglas mit Eiswürfeln verrühren, in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Bombay Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Brandy*
- *1/2 cl Cointreau*
- *3/4 cl Pernod*
- *1 1/2 cl Französischen Wermut*
- *1 1/2 cl Martini*

Gut mit Eiswürfeln schütteln und in ein grosses, gekühltes Cocktailglas abseihen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Bonanza-Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l kalter Kaffee*
- *100 g Süsse Sahne*
- *4 cl Weinbrand*
- *4 cl Mokkalikör*
- *1 cl Maraschino*
- *4 Eigelb*
- *1 TL gemahlener Kaffee*

Kaffee mit Sahne, Weinbrand, Mokkalikör, Maraschino und Eigelb verquirlen und in Gläser giessen.

Mit Kaffee bestreut servieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 18.04.1995 Stichworte: P4, Getränk, Kaffee

Stichworte: P4, Kaffee, Getränk

Stichworte	Getränke

Bonnie Prince Charles

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Cognac*
- *6 cl Drambuie*
- *6 cl Limonensaft*

Mit Eiswürfeln schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Drambuie

Bonnie's Love

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Drambuie*
- *8 cl Orangensaft, frisch*
- *Halbtrockener Sekt*

Die ersten 2 Zutaten mit Eiswürfeln shaken, ins Glas seihen, mit gut gekühltem Sekt auffüllen. Mit Spirale aus Orangenschale verzieren.

Stichworte: Orangen, Wein, Sekt, Longdrink, Drambuie

Boris Special

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Curacao Blue*
- *1 cl Lemon Juice*
- *2 cl frisch gepresster Orange Juice*
- *2 cl Sahne*
- *4 cl Ananassaft*
- *1 Eigelb*

Zutaten mit Eiswürfeln gut shaken, Glas zu 1/3 mit gestossenem Eis füllen, Mix abseihen. Mit Ananas und Cocktailkirsche verzieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Boston Ward 8

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Frischer Zitronensaft*
- *9 cl Bourbon Whisky*
- *1 1/2 cl Grenadine 4 Eiswürfel*
- *1 Orangenscheibe*
- *1 Spritzer eisgekühltes Sodawasser*

Zitronensaft. Bourbon Whisky, Grenadine und die Eiswürfel in den Mixbecher geben, kräftig schütteln, Shaker entfernen, und den Drink in das gekühlte Weinglas abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Bounty Island

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Kiwi-Püree*
- *2 cl Kiwi-Sirup*
- *1 cl Cointreau*
- *Crushed ice*
- *Cinzano*

Alle Zutaten bis auf den Cinzano zusammen mixen, abseihen und mit Cinzano auffüllen. * Quelle: Nach: Drinks 4/95 Erfasst: Barbara Furthmüller Erfasser: Barbara Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Longdrink, Cinzano, Kiwi, P1

Stichworte: Kiwis, P1, Longdrink, Cinzano, Getränk

Bourbon Car

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Bourbon Whisky*
- *2 cl Cointreau*
- *2 cl Zitronensaft*
- *1 Kirsche*

Whisky. Cointreau und Zitronensaft mit Eis im Shaker kräftig schütteln, in ein Cocktailglas abseihen und mit der Kirsche dekorieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Bourbon Dream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Bourbon Whisky*
- *3 cl Apricot Brandy*
- *Orange Juice*
- *Orangenscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Whisky und Brandy im Shaker mit Eis gut schütteln. In ein Longdrinkglas abseihen. Mit Orange Juice auffüllen und mit den Früchten garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Bowl of the Bride

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Ananasstücke*
- *3 Orangen*
- *5 cl Calvados*
- *5 cl Weinbrand*
- *5 cl Curacao orange*
- *2 l Apfelsaft*
- *1 l Mineralwasser*

Ananasstücke und die in Scheiben geschnittenen Orangen in ein Bowlegefäss geben. Calvados, Weinbrand und Curacao Orange darübergiessen. Diesen Ansatz für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann Apfelsaft zufügen und abschmecken. Mit Mineralwasser auffüllen. In Gläser füllen und servieren. Löffel dazu reichen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P5

Stichworte: P5, Getränk

Stichworte	Getränke

Brainstorm

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Irish Whisky*
- *2 Prise Benedictine*
- *2 Prise Wermut*
- *1 Orangenspirale*

Mit Eis gut schütteln und in ein Cocktailglas abseihen und mit der Orangenspirale garnieren ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Bramble-Bramble

Für 4 Portionen

FÜR 2 PORTIONEN

- *125 g Brombeeren*
- *40 g Zucker*
- *1/8 l Wasser*
- *2 cl Brombeersirup*
- *1 Prise Zimt*

Brombeeren mit Zucker und Wasser aufkochen, durch ein Sieb in einen Becher rühren, den Sirup daruntermischen und mit Zimt würzen. Wenn man eingemachte Brombeeren verwendet, entfällt das Wasser. Sie werden im eigenen Saft zum Sieden gebracht. Geht auch mit Himbeeren und Himbeersirup. * Quelle: unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 02 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Bramble-Bramble (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Brombeeren*
- *80 g Zucker*
- *1/4 l Wasser*
- *4 cl Brombeersirup*
- *2 Schuss Zimt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet:Walter H.

- Wälde - 01.02.1995

Brombeeren mit Zucker und Wasser aufkochen, durch ein Sieb in einen Becher rühren, den Sirup daruntermischen und mit Zimt würzen. Wenn man eingemachte Brombeeren verwendet, entfällt das Wasser. Sie werden im eigenen Saft zum Sieden gebracht. Geht auch mit Himbeeren und Himbeersirup.

Stichworte: Brombeeren, Heiss

Brandy Champerelle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 1/4 cl Cognac*
- *2 1/4 cl Cointreau*
- *3 Prise Angostura*

Umrühren und in einem kleinen Weinglas servieren. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Brandy Cola

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Brandy*
- *Cola*
- *1/2 Zitronenscheibe*

In einen grossen Tumbler Eiswürfel und den Brandy geben, mit Cola auffüllen und zum Schluss die Zitrone dazugeben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Brandy Collins

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Brandy*
- *3 cl Zuckersirup*
- *3 cl Zitronensaft*
- *Soda*

In einem grossen Tumbler mehrere Eiswürfel mit dem Brandy, Zucker und Zitronensaft gut rühren, mit Soda auffüllen und sehr kalt servieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Brandy Daisy

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 Eiswürfel*
- *4 cl Weinbrand*
- *2 Bl. Grenadine*
- *Saft einer 1/2 Zitrone*
- *1 Kirsche*

Eis zerstossen und Zutaten ca. 1 Minute shaken; mit einer Kirsche schmücken. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Brandy Fino

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Fino Sherry*
- *8 cl Cognac*
- *8 cl Drambuie*
- *Zitronenschale*

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Zitronenschale abspritzen und dazugeben.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Drambuie, Sherry

Brandy Grog

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Weinbrand*
- *8 TL Zucker*
- *2 Zitrone; Saft*
- *400 ml Wasser; heiss*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nch Falken Mixbuch -

- erfasst A. Bendig

Weinbrand. Zucker und Zitronensaft zusammen unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Nicht kochen lassen. Das Wasser dazugeben, umrühren und in ein Grogglas giessen.

Stichworte: Heiss, Weinbrand, Grog

Brandy Gumb

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Brandy*
- *1 cl Himbeersirup*
- *Saft von 1/2 Zitrone*
- *frische oder tiefgefrorene*
- *Himbeeren*

Den Brandy, den Himbeersirup und den Zitronensaft im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln, in ein Cocktailglas abseihen und mit frischen o. gef. Himbeeren servieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Brandy Sour

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Cognac/Brandy*
- *2 cl Lemon Juice*
- *2 cl Zuckersirup*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In Sour-Glas geben, Kirsche obenauf. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Brandy Zoom

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Barlöffel Honig*
- *4 Barlöffel Sahne*
- *4 cl Brandy*

Im Shaker alle Zutaten mit Eiswürfeln gut schütteln, in ein Cocktailglas abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Brasilian Fever

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Batida de Coco*
- *8 cl Weisser Rum*
- *32 cl Bananennektar*
- *Bananenstückchen*
- *Cocktailkirschen*
- *Minze*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Thomas Ripke -

- Gepostet von Michael -

- Wenderhold, 19.06.94

In ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel geben und gut rühren. Einen Spiess mit Bananenstückchen und Cocktailkirschen über den Glasrand legen. Mit einem Minzezweig und zwei Trinkhalmen die Garnitur vervollständigen.

Stichworte: Banane, Longdrink, Koko, Batida

Brautnacht

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Creme de Menthe grün*
- *2 cl Parfait Amour*
- *2 cl Cherry Brandy*

Alle Zutaten über den Rücken eines Teelöffels in ein hohes Likörglas laufen lassen (nicht vermischen!). ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Brave Ball

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Tequila*
- *3 cl Kahlua*

Zutaten gut mit Eis verrühren und in ein gut vorgekühltes Sherryglas abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Brazil

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Sherry dry*
- *3 cl Vermouth Dry*
- *1 Spritzer Pernod*
- *Zitronenschale*

Zutaten im Rührglas auf Eis rühren. In vorgekühlte Cocktailschale giessen, mit Zitronenschale abspritzen. Schale dazu. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Brennender Mokka I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 Tas. Mokka*
- *1/2 Tas. Cognac*
- *2 EL geschlagene Sahne mit*
- *Vanillezucker gesüsst*
- *etwas Zucker*

Geben Sie den heissen Mokka in zwei vorgewärmte Tassen. Den zuvor erwärmten Cognac in einen Schöpflöffel giessen, den Cognac anzünden, vorsichtig über die beiden Tassen verteilen. Geben Sie dann obenauf den Sahneklecks und reichen Sie Zucker dazu. * Quelle: -Vom grossen Trinken -Peter Haage ** Gepostet von Björn Friebel Erfasser: Björn Datum: 19.08.1996 Stichworte: Kaffee, Mokka, P2

Stichworte: Kaffee, Mokka, P2

Brennender Mokka Ii

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Tas. glühendheisser Mokka*
- *1 TL Zucker*
- *1 TL Maraschino*
- *1 spritzer sehr feiner Rum*
- *1 TL erwärmter Cognac*

Geben Sie den Zucker, dann den Mokka und obenauf den Maraschino in ein dickwandiges Rotwein- oder Grogglas, den Spritzer Rum darüber, ein Streichholz entflammen, den Cognac auf den Kaffee füllen und sofort anzünden. * Quelle: -Vom grossen Trinken -Peter Haage ** Gepostet von Björn Friebel Erfasser: Björn Datum: 19.08.1996 Stichworte: Kaffee, Mokka, P1

Stichworte: P1, Kaffee, Mokka

Brigitte Bardot

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Bourbon*
- *2 cl Brandy*
- *1 Eigelb*
- *2 cl Sahne*

Zutaten auf Eis im Shaker kurz und kräftig schütteln, in Cocktailschale geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Britischer Flip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Flasche Bier*
- *3 Stück Würfelzucker*
- *1 Zitronenschale*
- *1 klein. Stück Zimtstange*
- *6 Eigelb; eventuell mehr*
- *1 TL Puderzucker*
- *1 Schuss Muskat*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- New World Encyclopedia

- of - Cooking, 1972 -

- Gepostet von Christian -

- Bluehm, 21.02.94

Eine Flasche Bier erhitzt Ihr. Den Würfelzucker reibt ihr an der Zitronenschale (ungespritzt, logisch!) und tut ihn dazu. Die Zimtstange auch. Wenn das Bier kocht, nehmt Ihr es vom Herd und giesst die anderen beiden Flaschen dazu. Die Eigelbe vermischt Ihr mit in einer Schüssel mit dem Puderzucker und dem Muskat. Dann giesst Ihr die beiden Mixturen zusammen und schlagt immer weiter, bis es weiss aufschäumt. Dann kühlt ihr die Schüssel mit gehacktem Eis ordentlich ab, seiht es durch ein Sieb ab und serviert es.

Stichworte: Bier, Kalt

Brombeer Trunk

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 g Brombeeren*
- *25 g Zucker*
- *3 cl Zitronensaft*
- *Eine Zitronenscheibe*

Gut mixen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Brombeer-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 kg Brombeeren*
- *25 cl Weisser Rum*
- *25 cl Kirschwasser*
- *25 cl Orange Brandy*
- *100 g Zucker*
- *1 l Weisswein - z.B. 1 Teil Johannisberg - und 2*
- *Teile Chasselas*
- *2 1/2 dl Champagner; oder Sekt*

MMMMM-------------------------------QUELLE---------------------------

-- Aus der

- Delikatessenabt. -

- Lebensmittelgeschäft -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Man gibt die Brombeeren in die Bowlenschüssel und übergiesst sie mit Rum, Kirsch, Brandy. Dann gibt man den Zucker dazu und lässt das Ganze eine halbe Stunde ziehen. Dann giesst man 1/3 vom Weisswein dazu und lässt die Bowle nochmals eine halbe Stunde an kühlem Ort ziehen. Vor dem Servieren den restlichen Weisswein beifügen. Vorsichtig umrühren und zum Schluss den Champagner dazugeben. Kühl servieren.

Stichworte: Champagner, Brombeeren, Bowle, Wein

Brombeer-Trunk (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Brombeeren*
- *100 g Zucker*
- *12 cl Zitronensaft*
- *4 Scheib. Zitrone*

Gut mixen und mit Zitronenscheibe garnieren.

Stichworte: Brombeeren, Kalt

Brombeerdrink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Brombeerlikör*
- *2 cl Wodka*
- *5 Kugeln Melonenfleisch;30g*
- *2 EL Zitronensaft*
- *1 Eiswürfel*
- *Mineralwasser*

Likör. Wodka, Melonenkugeln und Zitronensaft zusammen mit dem Eiswürfel in ein Glas geben, vermischen. Mit dem Mineralwasser aufgiessen, nach Geschmack dekorieren. * Quelle: Spar Kalender 1996 gepostet von Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränk, Alkohol, Früchte, P1

Stichworte: Früchte, Alkohol, P1, Getränk

Brombeeren-Limetten-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 ml frischgepresster Limettensaft*
- *1 EL Puderzucker*
- *5 schöne Brombeeren*
- *1 Limettenviertel*
- *200 ml Mineralwasser*

Limettensaft mit Puderzucker verrühren, kalt stellen. Brombeeren auf ein Holzstäbchen spiessen. Kalten Limettensaft mit Limettenviertel in ein Glas geben, mit gutgekühltem Mineralwasser aufgiessen. Einen Brombeerspiess ins Glas stellen. * Quelle: Carina 8 / 94 Erfasser: Lothar Datum: 09.08.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Limetten, P1

Stichworte: Limetten, P1, Alkoholfrei, Getränk

Brombeerlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g reife Brombeeren*
- *150 g weisser Kandis*
- *1 Stück Zimtstange*
- *1 Flasche Korn (0,7 l)*

Brombeeren waschen, gut abtropfen lassen, mit dem Kandis und der zerbrochenen Zimtstange in Flaschen füllen. Mit Korn aufgiessen und mindestens 6 - 8 Wochen durchziehen lassen. Danach filtern, in Flaschen füllen, gut verschliessen und den Likör noch einige Wochen an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten * Quelle: Erdgas Haushaltskalender 1996 Erfasser: Lothar Datum: 29.01.1996 Stichworte: Gasherd, P4, August, Getränk, Likör, Alkoholisch, Brombeere

Stichworte: August, Alkohol, Likör, P4, Gasherd, Getränk

Brombeertee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 g Brombeerteeblätter*
- *1/8 l kochendes Wasser*
- *1 TL Honig*
- *1/8 Zitrone*

Teeblätter in eine vorgewärmte Kanne geben. Mit kochendem Wasser überbrühen, 10 min. ziehen lassen. Tee in ein Teeglas abseihen. Mit Honig und Zitronensaft sofort ganz heiss servieren. * Quelle: unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 03 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Tee, Alkoholfrei

Stichworte: Tee, Alkoholfrei, Getränk

Brombeertrunk I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g reife Brombeeren*
- *100 g Zucker*
- *4 EL Zitronensaft*
- *Eiswürfel*
- *Sodawasser*
- *4 Zitronenscheiben*

Brombeeren. Zucker, Zitronensaft und die zerkleinerten Eiswürfel im Mixer pürieren. In ein grosses Glas füllen und mit Sodawasser auffüllen. Ergibt ca. 4 Gläser eines vitaminreichen Drinks. Mit den Zitronenscheiben garnieren.

Für 4 Gläser. ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: Brombeeren, P4, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Brombeeren, P4, Alkoholfrei, Getränk

Brombeerwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *40 kg Brombeeren; vollreif*
- *Antigeliermittel*
- *8 l Wasser*
- *12 kg Einmachzucker*
- *Reinzuchthefe; Rasse: Burgunder*
- *16 g Hefenährsalz*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- die Aktuelle 07.10.97

- erfasst von I.Benerts

* ergibt 6l Saft, dient zur Berechung vom Wein. Die Brombeeren waschen, zerdrücken und sofort ein Anti-Geliermittel zugeben (Anleitung auf der Flasche beachten), damit sich der Saft verflüssigt und sich leicht abpressen lässt. Zugedeckt über Nacht stehen lassen. Dann abpressen und den Saft abmessen. Den Saft mit dem Wasser und dem Einmachzucker (in der angegebenen Menge aufgelöst) in einen Glasballon oder in eine Korbflasche geben. Reinzuchthefe (Rasse Burgunder) und Hefenährsalz (Tabletten vorher zerdrücken) dazugeben und mit dem Gäraufsatz verschliessen. Bei Zimmertemperatur 2 bis 4 Wochen stehen lassen, dann vom Bodensatz trennen und in den glündlich gereinigten Ballon zurückgeben. Damit der Wein schön klar wird, eine zerstossene Schwefeltablette in wenig Wein auflösen und zufügen. Kühl ruhen lassen, dann abfiltern und in Flaschen füllen. Tip: Nach der Hefe beim Bäcker fragen, die anderen Zutaten gibt es in Reformhäusern.

Stichworte: Brombeeren, Aufbau, Wein

Bromillchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Brombeeren*
- *4 EL Zucker*
- *4 cl Eierlikör*
- *500 g Kefir 1.5 o/o*
- *8 EL Geschlagene Sahne*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Die Brombeeren zusammen mir Zucker,Eierlikör und Kefir in den Mixer geben und alles gut verquirlen. Die Schlagsahne mit dem Schneebesen locker darunterziehen und das Getränk in hohe Gläser füllen. Die Drinks mit dicken Strohhalmen servieren.

Stichworte: Brombeeren, Kefir, Milch

Bronx

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Gin*
- *2 cl Vermouth Rosso*
- *3 cl Orangensaft*
- *2 cm Orangenschale*

Gin. Vermouth und Orangensaft im Shaker mit Eiswürfeln schütteln, in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Die Schale über dem Glas knicken. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Bubble-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 ml Malventee*
- *150 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser*
- *2 TL Frusip Himbeere*
- *1 TL Zitrone*
- *1 TL Xylit*

Den Tee zubereiten, abkühlen lassen und dann mit den übrigen Zutaten verquirlen, fertig. Bubble Drink ist ein erfrischender Durstlöscher nach dem Sport. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Bubble-Drink (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 ml Malventee*
- *600 ml Mineralwasser - kohlensäurehaltig*
- *8 TL Himbeersirup*
- *4 TL Zitrone*
- *4 TL Xylit*

Den Tee zubereiten, abkülen lassen und dann mit den übrigen Zutän verquirlen, fertig. Bubble Drink ist ein erfrischender Durstlöscher nach dem Sport.

Stichworte: Kalt, Malventee

Buchenau

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl roter ital. Vermouth*
- *2 cl Gin*
- *1 cl Curacao*
- *1 TL Zitronensaft*
- *3 Eiswürfel*
- *1 Zitronenscheibe*

Alkohol und Zitronensaft gut schütteln. Mit Eis und Zitronenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Budenzauber

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Apfelsaft*
- *1 Spur Salz*
- *etwas Zucker, nach Geschmack*
- *1 Stange Zimt*
- *1 Zitrone*
- *4 Nelken*

Den Apfelsaft mit Salz und Zucker erhitzen (nicht kochen), die Gewurze 10 min. in dieser Flüssigkeit ziehen lassen. Den Topf auf der Herdplatte stehen lassen, damit das Gemisch nicht abkühlt. Nun die Gewürze entfernen, die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und je eine davon in die Gläser legen. Diese dann mit dem frisch zubereiteten Getränk füllen.

Gepostet von Heidi Nawothnig @ 2:2437/120.28 am 18.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P4

Stichworte: P4, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Büsumer Eierpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Eigelb*
- *1/4 l Wasser*
- *3 EL Zucker*
- *1 Prise Ingwer*
- *1 Prise Nelkenpulver*
- *getrocknete Zitronenschale*
- *1/4 l Rum (40 %)*

Das Wasser erhitzen. Das Eigelb in einem Topf mit dem Zucker schaumig schlagen. Das heisse, nicht mehr kochende Wasser unter ständigem Rühren hinzugeben, mit den Gewürzen abschmecken und den vorgewärmten Rum hinzufügen. Das heisse, schaumige Getränk in vorgewärmte Punschgläser füllen. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Alkoholisch, Punsch, P4

Stichworte: Alkohol, P4, Punsch, Getränk

Stichworte Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Bull Dog Cooler

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *3 cl Orange Juice*
- *1 cl Triple Sec*
- *Ginger Ale*
- *Orangenscheibe*

Gin. Orange Juice und Curacao im Shaker mit Eis schütteln, in Longdrinkglas abseihen und mit Ginger Ale auffüllen. Mit Orangenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Bull Shot

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Wodka*
- *40 cl Consomme*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Zutaten im Longdrinkglas mit Eiswürfeln verrühren.

Stichworte: Longdrink, Vodka

Bull Shot (Katergetränk)

Für 4 Portionen

FLEISCHBRUEHE

- *1600 g Rindfleisch; zum Kochen*
- *1000 g Rinderknochen*
- *4 l Wasser*
- *Salz*
- *4 Zwiebel*
- *4 Lorbeerblatt*
- *16 Gewürznelken*
- *4 Bd. Suppengrün*
- *40 Weisse Pfefferkörner*
- *4 Eiweiss*
- *Worcestersauce*

ZU BULL SHOT

- *1000 ml Wodka; oder Gin*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: O. G. Schwenk

Rindfleisch und Knochen abspülen und mit kaltem Wasser aufsetzen. Geschälte, mit Lorbeerblatt und Nelken gespickte Zwiebel, geputztes, gewürfeltes Suppengrün, Pfefferkörner und reichlich Salz hinzufügen. Alles einmal aufkochen, dann bei milder Hitze 2 Stunden leise ziehen lassen. Die Brühe abgiessen und abkühlen lassen. Mit dem Eiweiss verquirlen und erneut zum Kochen bringen. Das Eiweiss gerinnt und steigt mit den Trübstoffen nach oben. Brühe abschäumen und durch ein mit einem Mulltuch ausgekleidetes Haarsieb abgiessen. Mit reichlich Worcestersauce und eventuell noch etwas Salz abschmecken. Im Kühlschrank erkalten lassen, dann erst mit Gin oder Wodka mischen und in 2 Flaschen füllen. Je nach Geschmack die Brühe nach dem Erkalten entfetten.

Stichworte: Kalt, Brühe, Vodka

Stichworte	Getränke

Bunter Tee-Punsch auf Eis

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 EL Teeblätter*
- *1 l kochendes Wasser*
- *2 Orangen*
- *250 g Erdbeeren*
- *Pfefferminzblätter*
- *Eiswürfel*

Tee mit Wasser überbrühen. Nach 5 Minuten abseihen. Abkühlen lassen. Orangen in Scheiben schneiden. Früchte in den Tee geben. Kalt stellen. Eiswürfel in Tee-Gläser geben. Punsch darübergiessen, mit Pfefferminzblätter verzieren.

Eiswürfel ** From: ödp.kv-nok@natbox.zer.sub.org Date: Sat, 11 Dec 1993 21:50:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Michael Temeschinko Roseggerstr. 10 74722 Buchen Erfasser: Michael Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Punsch, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Punsch, Alkoholfrei, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Buttermilch-Birnen-Mix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 mittl. Birnen*
- *1 Zitrone; den Saft davon*
- *500 ml Buttermilch*
- *150 g Sahnejoghurt; 1 Becher*
- *2 EL Zucker*
- *1 Schuss Zimt*

ZUM VERZIEREN

- *Zitronenmelisse*

Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Früchte i Stücke schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Buttermilch, Joghurt, Birnenstücke, Zucker und Zimt im Mixer oder mit dem Mixstab ca. 1 Minute durchschlagen. In Gläser füllen. Mit Zimt und Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten.

Pro Portion ca. 380 kcal / 1600 kJ ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P2

Stichworte: Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Buttermilch-Flip

Für 4 Portionen

FÜR VIER GLÄSER

- *1 l eisgekühlte Buttermilch*
- *2 Bd. Petersilie*
- *Salz*
- *Paprika rosenscharf*
- *1/2 Zitrone*
- *1 Prise Zucker*

Buttermilch und Petersilie im Mixer oder mit dem Schneidestab des Handrührgerätes schaumig schlagen. Mit Salz, Paprika, Zitronensaft und Zucker würzen. In vier Gläser füllen und sofort servieren.

Mit 50 g Oliven ohne Kern und 30 g abgezogenen Mandeln gemixt, wird der Buttermilch-Flip gehaltvoller.

Pflanzliches Eiweiss: 2 g; tierisches Eiweiss: 40 g; pro Glas ca. 110 Kalorien / 460 kJ

Im Rahmen der vegetarischen Menüs nun Folge 6, hier:

Eröffnung: Buttermilch-Flip

Vorspeise: Champignon-Salat

Hauptgericht: Kartoffel-Bohnen-Pfanne

Nachtisch: Früchtequark ** From: c.bluehm@link-f.comlink.de Date: Sun, 27 Dec 1992 10:40:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Datum: 09.09.1993 Stichworte: ZER, Getränke, Buttermilch, Flip, Alkoholfrei, Vegetarisch

Stichworte: Buttermilch, Alkoholfrei, Flip, Getränk, ZER

Buttermilch-Holunder-Drink

Für 4 Portionen

PRO PERSON

- *150 g Reine Buttermilch*
- *1 TL (10 g) Honig*
- *50 ml Holunderbeerensaft ungezuckert*
- *(aus dem Reformhaus)*

Buttermilch mit Honig gut verquirlen, dann den Holunderbeerensaft untermischen. ** From: Krd@hot.zer.de Date: Wed, 03 Feb 1993 21:50:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: krd Datum: 09.09.1993 Stichworte: ZER, Buttermilch, Getränke, Alkoholfrei, Holunder

Stichworte: Holunder, Buttermilch, Alkoholfrei, Getränk, ZER

Buttermilch-Shake

Für 4 Portionen

PRO PORTION

- *125 ml Buttermilch*
- *2 TL Honig*
- *2 EL Beeren*
- *1 zerkleinerten Eiswürfel*
- *Zimt*
- *Mineralwasser*

Buttermilch. Honig, Beeren und Eiswürfel mixen. Mit Zimt würzen. Vor dem Servieren etwas Mineralwasser zugiessen. * Quelle: Carina Extra Erfasser: Lothar Datum: 31.01.1995 Stichworte: Getränke, Milch, Milchgetränke, Shake, P1

Stichworte: P1, Shake, Milchgetränk, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Buttermilch-Spinat-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Spinat*
- *1/2 klein. Zwiebel*
- *1/4 l Buttermilch*
- *Salz*
- *Pfeffer, frisch gemahlen*
- *Zitronensaft*

Den Spinat mit der Zwiebel zusammen mixen, die Buttermilch dazugeben und einige Zeit schlagen, bis das Getränk eine schaumige Konsistenz bekommt.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. * Quelle: Erfasst: Barbara Furthmüller 2:2490/1784.12 ** Gepostet von Barbara Furthmüller Date: Thu, 09 Mar 1995 Erfasser: Barbara Datum: 24.04.1995 Stichworte: Getränk, Kalt, Milchprod., Spinat, P1

Stichworte: Spinat, P1, Kalt, Milch, Getränk

Buttermilchmädchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 ml Buttermilch*
- *1 EL Magerquark*
- *30 ml Sahne*
- *Zucker nach Geschmack*
- *1 1/2 EL frische Kirschen*

Buttermilch mit Quark und Sahne glattrühren, mit Zucker abschmecken und die Früchte unterrühren. Evtl. mit geriebener Schokolade bestreuen. Gekühlt servieren.

Für 1 Glas. ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: P1, Buttermilch, Kirschen, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Kirschen, P1, Buttermilch, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Buttermilchshake (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 dl Buttermilch*
- *1 Zitrone; abgeriebene Schale*
- *4 EL Ahornsirup; oder Honig*
- *200 g Himbeeren*
- *1 Zitrone; für die Garnitur*

Alles zusammen pürieren, in Gläser abfüllen, Glasrand mit Zitronenschale oder einem Zitronenschnitz garnieren.

Stichworte: Himbeeren, Buttermilch, Milch

C.C.

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Campari*
- *Zitronenschale*
- *Champagner*

Campari mit Champagner auffüllen. Mit Zitronenschale abspritzen und dazugeben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Cacao Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Weinbrand*
- *16 cl Creme de Cacao*
- *12 TL Frische Sahne*

gut shaken.

Stichworte: Cocktail, Kakao, Weinbrand

Caddy's Dream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 cl Ananassaft*
- *5 cl Orangensaft*
- *2 cl frischen Zitronensaft*
- *2 cl Blue Curacao*

Die Zutaten mit 5-6 Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas mit 3 Eiswürfeln abseihen. Mit Mango und Kirsche dekorieren. * Quelle: Mixgetränke Aus aller Welt von Helmut Süss Reinhard Schneider 2:2476/17.25 21.02.96 ** Gepostet von Reinhard Schneider Erfasser: Reinhard Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Alkoholfrei, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Alkoholfrei, Getränk

Cafe a l'orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Orange*
- *1/2 l Heisser starker Kaffee*
- *20 cl Cognac*
- *8 EL Geschlagene Sahne*
- *4 TL Orangenlikör*

Die Orange spiralförmig schälen. Ein Stück Orangenschale sehr fein hacken. Einen Tl. gehackte Schale in einer Tasse mit dem Cognac übergiessen. einige Minuten ziehen lassen. Kaffee schwach süssen und in die Tasse füllen. Die gesüsste Schlagsahne mit dem Likör vermischen und auf den Kaffee geben. Mit etwas Kaffeepulver bestreuen und mit der Orangenspirale dekorieren. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee, Alkoholisch, Heiss, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Heiss, Kaffee, Getränk

Cafe a la Scheik

Für 4 Portionen

FÜR 1 PORTION

- *2 TL gemahlener Kaffee*
- *2 TL zerdrückter Kardamom*
- *1 Tasse kochendes Wasser*

Den Kaffee in eine Tasse geben, den Kardamom in eine andere. Jede Tasse halbvoll mit Wasser füllen. Beide Mixturen in eine angewärmte Tasse abseihen und mischen. Ohne Zucker! * Quelle: unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 03 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Kaffee, Alkoholfrei

Stichworte: Kaffee, Alkoholfrei, Getränk

Cafe Amsterdam

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Eierlikör*
- *4 Tasse Starker, heisser Kaffee*
- *4 TL Zucker 2 El geschlagene Sahne*
- *löslicher Kaffee und Kakao*

** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee, Alkoholisch, Heiss, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Heiss, Kaffee, Getränk

Cafe Bananas

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bananen 5 Messlöffel a 6 g Kaffee*
- *1/2 l Wasser*
- *1/4 l Milch*
- *30 g Zucker*

Kaffee filtern und im Eiswasser oder Kühlschrank kalt werden lassen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und kräftig durchrühren. Anschliessend in einem Glas kühl servieren. ** Gepostet von Michael Kiok Date: Fri, 28 Oct 1994 Erfasser: Michael Datum: 17.11.1994 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

Cafe Bananas (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bananen*
- *25 g Kaffee*
- *5 dl Wasser*
- *250 ml Milch*
- *30 g Zucker*

Kaffee filtern und im Eiswasser oder Kühlschrank kalt werden lassen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und kräftig durchrühren. Anschliessend in einem Glas kühl servieren.

Stichworte: Banane, Kalt, Kaffee

Cafe Brulot

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Schale 1 Zitrone*
- *2/3 Zimtstange*
- *10 Stück Würfelzucker*
- *2 EL Rum*
- *4 Tassen starker, heisser Kaffee*

Zitronenschale. Zimt und Würfelzucker mit dem Rum erhitzen. Nach einigen Minuten den heissen Kaffee darübergeben. In hohe Tassen oder Gläsern servieren.

Tip: Den Kaffee mit Rum flambieren. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee, Alkoholisch, Heiss, P6

Stichworte: Alkohol, P6, Heiss, Kaffee, Getränk

Stichworte	Getränke

Cafe Cän

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Grand Marnier*
- *3 cl Calvados*
- *1 Tas. Starker, heisser Kaffee*
- *1 EL Sahne, leicht geschlagen*
- *Zucker; nach Geschmack*

Grand Marnier und Calvados in einem feuerfesten Glas erwärmen. Kaffee dazugiessen, umrühren und eine Sahnehaube auf den Kaffee setzen.

Nach Geschmack zuckern. ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Fri, 28 Oct 1994 Erfasser: Rene Datum: 17.11.1994 Stichworte: Getränke, Heiss, Kaffee, Marnier, Calvados, P1

Stichworte: Heiss, Kaffee, Marnier, Calvados, Getränk

Stichworte	Getränke

Cafe Capriccio

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Tassen starker, heisser Kaffee*
- *8 cl Cointreau*
- *2 TL Vanillezucker*
- *200 g Schlagsahne*

Heissen Kaffee auf 2 Tassen verteilen. Cointreau hinzugeben und die mit Vanillezucker geschlagene Sahne obenauf spritzen. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee, Alkoholisch, Heiss, P2

Stichworte: Alkohol, Heiss, Kaffee, Getränk, P2

Cafe Espana

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Teile schwarzer Kaffee und*
- *1 Teil Licor 43 miteinander vermengen.*

Nach Geschmack ein Sahnehäubchen obenauf setzen. * Quelle: unbekannt ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 02 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Kaffee

Stichworte: Kaffee, Getränk

Stichworte	Getränke

Cafe La Bamba

Für 4 Portionen

Zutaten

- *25 g Kaffee*
- *5 dl Wasser*
- *8 cl Eierlikör*
- *250 ml Orangensaft; frischgepresst*
- *8 TL Rohrzucker*

Kaffee filtern und schnell abkühlen lassen. In den kalten Kaffee den Eierlikör unterrühren und dann den Mix mit Orangensaft auffüllen. Mit Rohrzucker je nach Geschmack süssen. In einem Glas kühl servieren.

Stichworte: Orangen, Kalt, Kaffee

Cafe Mexicaine

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Löslicher Kaffee*
- *2 EL Zucker*
- *2 EL kaltes Wasser*
- *2 gestossene Nelken*
- *1 Msp. Zimt*
- *1 Msp. Ingwer*
- *1 Becher Schlagsahne*
- *2 Tasse heisser Kaffe*
- *je Tasse 1 kräftiger Schuss Tequilla*

Den löslichen Kaffee mit Zucker und Wasser schaumig rühren. Nelken, Zimt, Ingwer und die angeschlagene Sahne hinzugeben, wieder kräftig schaumig rühren. Diese Mischung auf die Tassen verteilen und mit heissem Kaffee auffüllen. Einen kräftigen Schuss Tequilla pro Tasse hinzugeben. * Source: Haushalts-Journal ** From: J_Meng@lonestar.rüssel.sub.org (Joachim M. Meng) Date: 16 Apr 1994 22:40:00 +0100 Erfasser: Joachim Datum: 28.04.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, Kaffee, P2, News

Stichworte: Alkohol, Kaffee, Getränk, News, P2

Cafezinho do Brasil

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Brauner Zucker*
- *Starker, dunkler Kaffee*

Eine Teeschale mit braunem Zucker zu 2/3 füllen. Einen starken, dunklen Kaffee zubereiten und glühend heiss über den Zucker giessen. Dieses dickflüssige, süsse Gebräu ohne umzurühren geniessen.

Wenn dieser echte Cafezinho zu einfach erscheint, lässt er sich noch etwas verfeinern: Vor dem Zugiessen des Kaffees auf den Zucker eine Orangenscheibe und was Orangenlikör geben: Cafezinho do Brasil mit Pfiff! * Source: Haushalts-Journal ** From: J_Meng@lonestar.rüssel.sub.org (Joachim M. Meng) Date: 16 Apr 1994 22:18:00 +0100 Erfasser: Joachim Datum: 28.04.1994 Stichworte: Getränke, Kaffee, P1

Stichworte: P1, Kaffee, Getränk

Stichworte	Getränke

Cai (Tschai)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Wasser*
- *1 Msp. Kardamom*
- *1 TL Zimt*
- *1 TL Nelken 4 Tl. schwarzen Tee*
- *1/4 l Milch*

Wasser im Topf erhitzen, Kardamom, Zimt, Nelken und schwarzen Tee dazuschütten. Aufkochen lassen, Milch dazutun und kurz erhitzen. Dann alles durch ein Sieb in eine vorgewärmte Kanne giessen und heiss trinken. ** Gepostet von Helmut Harnisch Date: Sun, 13 Nov 1994 Erfasser: Helmut Datum: 02.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Tee

Stichworte: Tee, Alkoholfrei, Getränk

Cai (Tschai) (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 dl Wasser*
- *1 Schuss Kardamon*
- *1 TL Zimt*
- *1 TL Nelken*
- *4 TL Schwarzer Tee*
- *250 ml Milch*

Wasser im Topf erhitzen, Kardamon, Zimt, Nelken und Tee dazuschütten. Aufkochen lassen. Milch dazutun und kurz erhitzen. Dann alles durch ein Sieb in eine vorgewärmte Kanne giessen und heiss trinken.

Stichworte: Heiss, Tee, Milch

Caipirinha

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Cachaca*
- *8 TL Brauner Zucker - eventuell mehr*
- *4 Limette; geviertelt*
- *Zerstossenes Eis*

Cachaca ist eine brasilianische Spirituose; sie wird wie Rum aus Zuckerrohr gewonnen und ist Hauptbestandteil des weltbekannten Caipirinha. Cachaca ist im Handel auch als Aguardente de Cana zu bekommen. Der Hauptunterschied zu Rum liegt darin, dass Cachaca aus frischem Zuckerrohr destilliert wird und nicht aus Melasse. Limettenviertel und Zucker ins Glas geben und mit einem Holzstampfer (Teelöffel tut es auch) zerdrücken. Cachaca hinzugeben und umrühren. Jetzt das Eis hinzu und mit einem kurzem Strohhalm geniessen.

Stichworte: Rum, Kalt, Cachaca

Caipirinha-Cocktail

Für 4 Portionen MMMMM--------------------------------1 GLAS----------------------------

2 Limetten

2 cl Pit (Zuckerrohrschnaps)

2 ts Honig 3 Eiswürfel

Limette sehr fein schälen, - Schale würfeln und z auspressen, 6 cl abmessen. - Mit Pit, Honig und Eisw pk verrühren. Mit - Limettenscheibe am Rand se Siehe: Karnevals-Buffet - für 8-10 Personen

* Quelle: meine familie & ich februar 90 ** Gepostet von Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 12.03.1996 Stichworte: Cocktail, P1, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Cocktail, P1

Stichworte	Getränke

Caipirinha-Getränk des Bauern

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Limone 3 Tl. brauner Rohrzucker*
- *1 Spr. Maracujasirup (optional)*
- *5 cl Zuckerrohrschnaps*
- *(Pito, Cachaca, Negra Fulo o.ä.)*
- *Zerstossenes Eis*

Die Limone waschen und gut abreiben (die Schale kommt ja mit ins Glas). Die Enden so abschneiden, dass man gerade etwas Fruchtfleisch sehen kann. Nun die Limone achteln und in einen Tumbler (breit und nicht so hoch) geben. Je nach Geschmack und Säuregrad der Limone 1-3 Teelöffel braunen Rohrzucker über die Limonen geben und alles im Glas mit einem Holzstab gut zerdrücken. Da man hier in Deutschland diese Holzmörserstössel sehr schwer bekommt, nehme ich einfach einen Passierstab aus Holz (dieses etwas sternförmige Teil) dazu. Wichtig ist, dass nicht nur Saft und Fruchtfleisch zerdrückt werden, sondern auch aus der Schale die ätherischen Öle freigesetzt werden.

Anschliessend im Glas alles gut vermischen, damit der Zucker sich schon etwas löst. Sehr gut schmeckt der Drink, wenn man noch einen kleinen Spritzer Maracujasirup dazugibt. Den Zuckerrohrschnaps dazugeben und gut umrühren. Nun das Glas mit zerstossenen Eis (Wenn Du keine Maschine hast, nimm die bewährte Holzhammermethode) auffüllen - mit normalem Eis schmeckt der Drink nicht. Nochmals umrühren und ohne Dekoration mit einem (verkürzten) Trinkhalm servieren.

Vorsicht, der Drink schmeckt sehr erfrischend und man bemerkt die recht grosse Menge Alkohol erst nach dem 2. oder 3. Drink.....

Warenkunde:

Der Zuckerrohrbrand ist nicht mit weissem Rum identisch, auch wenn es vorne fälschlicherweise auf dem Etikett vom Pito steht! Rum wird aus Melsasse hergestellt, Zuckerrohrbrand dagegen direkt aus Zuckerrohrsaft destilliert.

Er hat einen typischen Geruch und pur einen sehr herben (fast fuseligen) Geschmack, der aber im Caipirinha mit den Limonen sehr erfrischend schmeckt. Pur finde ich das Zeugs relativ ungeniessbar, obwohl man es in Brasilien wohl auch so trinkt. ** From: loriot@anm.zer.sub.org Date: Thu, 18 Jun 1993 11:53:00 CET Newsgroups: de.rec.mampf Erfasser: Till Datum: 01.10.1993 Stichworte: News, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk, News

Caledonian Mist

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Scotch Whisky*
- *8 cl Drambuie*
- *16 cl Orangensaft*
- *4 cl Zitronensaft*
- *Bitter Lemon*
- *4 Orangenscheibe*
- *4 Limonenscheibe*
- *4 Erdbeere*

Flüssige Zutaten - ohne Bitter Lemon - auf Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abseihen. Mit Bitter Lemon auffüllen, mit Früchten garnieren.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Drambuie, Whisky

Calvados-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 ml Calvados*
- *30 ml Apfelsaft*
- *1 Babyapfel; aus der Dose*
- *1 Holzspiess; lang*
- *Sekt; trocken*

Calvados und Apfelsaft in ein langes Glas füllen. Den Babyapfel auf den Holzspiess schieben und ins Glas geben. Mit dem trockenen Sekt auffüllen.
* Quelle: Gepostet von I. Benerts 28.01.96 Erfasser: Ingrid Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Calypso

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Moin!*

Zum Thema Mixgetränke kann ich auch noch ein Rezeptchen beisteuern. Es handelt sich um einen alkoholfreien Cocktail, der sich Calypso nennt. Naja, der Name ist auch nicht so wichtig, jeder wird das Ding unter eigenem Namen als eigen Kreation anbieten. Also: Man nehme (frei nach Dr. Kotzer) Bananensaft und Birnensaft und mische beides im Verhältnis 1:1. Mit dem Gemisch fülle man ein Longdrinkglas bis zur Hälfte und fülle es mit Sprite bis 1 1/2 Daumenbreit unter der Glasreling. Nun 2 Eiswürfel dazugeben und das Ganze mit einem Schuss Kirschsaft übergiessen. Heraus kommt ein herrlich erfrischender Cocktail, den man natürlich mit Strohalm trinken sollte. Wer den Alkohol darin haben will, kann zusätzlich (aber unbedingt VOR dem Übergiessen mit Kirschsaft, sonst sieht's fürchterlich aus...) einen Schuss Batida de Coco beimengen... Der Cocktail sieht auch interessant aus: Da er nicht gerührt wird, ergibt sich ein cremeweisser Drink mit roten Schlieren, eine Farbkreation, die bei der Telekom als Rot-Beige-marmoriert bezeichnet wird. Vorzugsweise sollten Säfte von Granini zum Einsatz kommen. ** From: trichtex@prfhfb.fh-friedberg.de (Gunther Richter) Date: 13 May 93 11:45:58 +0200 Newsgroups: is.kultur Subject: 796 Erfasser: Gunther Datum: 09.09.1993 Stichworte: ZER, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk, ZER

Stichworte Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Campanile

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Campari*
- *2 cl Gin*
- *2 cl Apricot Brandy*
- *Saft von 1 Orange*

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln, in ein Cocktailglas abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Campari Blossom

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Campari*
- *16 cl Orangensaft*
- *Champagner; oder Sekt*

Campari und Orangensaft in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln giessen und mit Champagner oder Sekt auffüllen. Mit Orangenscheibe garnieren.

Stichworte: Orangen, Champagner, Longdrink, Campari

Campari Caribic

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Campari*
- *32 cl Maracujasaft*
- *8 cl Zitronensaft*
- *8 cl Sahne*
- *16 cl Coconut Cream*

Zutaten im Mixer gut durchmixen. Mischung im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abseihen.

Stichworte: Maracuja, Longdrink, Campari, Koko

Campari Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Campari*
- *8 cl Wodka*
- *4 Prise Angostura*
- *Zitronenschale*

Im Shaker auf Eiswürfel kräftig schütteln, in vorgekühlte Cocktailschale abseien, mit Zitronenschale abspritzen und dazugeben.

Stichworte: Cocktail, Campari, Vodka

Campari Cocktail I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Campari*
- *8 cl Wodka*
- *4 Prise Angostura*
- *Zitronenschale*

Zutaten im Rührglas auf viel Eis verrühren. In Cocktailschale abgiessen. Mit Zitronenschale abspritzen und dazugeben.

Stichworte: Cocktail, Campari, Vodka

Campari Cocktail II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Campari*
- *2 cl Gin*
- *2 cl Vermouth Rosso*
- *Orangenscheibe*

Zutaten im Shaker kräftig schütteln. In Cocktailschale abseihen. Mit Orangenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Campari Cup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Campari*
- *2 cl Gin*
- *Orangen-, Grapefruit-, Maracuja- o. Ananas Juice*

Campari und Gin auf Eiswürfel in ein Longdrinkglas giessen und mit Fruchtsaft auffüllen. Mit einer Orangenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Campari Flip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Campari*
- *4 cl Maracujasaft*
- *1 cl Zuckersirup*
- *2 cl Sahne*
- *1 Eigelb*
- *Muskat*

Mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in ein Stielglas abseihen, mit etwas Muskat bestreuen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Campari Hawaii

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Campari*
- *8 cl Ananas Juice*
- *Tonic Water*
- *Ananasstückchen*

Campari und Ananas Juice mit Eis shaken, ins Glas abseihen, Eiswürfel zugeben und mit Tonic Water auffüllen. Ananasstücken aufspiessen und ins Glas geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Campari Martinique

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Campari*
- *1 cl Lemon Juice*
- *8 cl Bananensaft*
- *4 cl Ananas Juice*
- *2 cl Creme de Banane*
- *1/3 Banane zum Verzieren*

Zutaten mit Eis shaken und ins Glas seihen. Die Banane längs einschneiden und auf den Glasrand stecken. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Campari Punch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Campari*
- *2 cl Cointreau*
- *4 cl Orange*
- *4 cl Grapefruit*
- *2 cl Zitronensaft*

Alle Zutaten mit Eis im Shaker schütteln, in ein Punch- oder Ballonglas giessen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Campari Soda

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Campari*
- *1/2 Zitronenscheibe*
- *Soda*

Den Campari mit Eis und der Zitrone in einen grossen Tumbler geben und mit Soda auffüllen. Statt Soda geht auch Tonic Water, Bitter Lemon oder 7 Up. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Campari Sour

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Campari*
- *2 cl Lemon Juice*
- *2 cl Orange Juice*
- *1 cl Zuckersirup*
- *Orangenscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in ein Stielglas abseihen. Einen Spiess mit einer halben Orangenscheibe und einer Kirsche dazugeben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Campor

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Campari*
- *Orangensaft*
- *1/2 Orangenscheibe*
- *1 Kirsche*

Campari mit etwas Eis in einen grossen Tumbler geben und mit Orangensaft auffüllen. An einen langen Spiess die Orange und die Kirsche stecken. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Campsekt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Campari*
- *Sekt*

Den Campari in einem Champagnerglas giessen und mit kaltem Sekt auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Canadian Squash

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Canadian Club Whisky*
- *4 cl Drambuie*
- *24 cl Orangensaft, frisch*
- *4 TL Zitronensaft*

Alle Zutaten mit Eiswürfeln shaken, ins Glas abseihen.

Stichworte: Longdrink, Drambuie, Whisky, Orangensaft

Canadian Summer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Canadian Whisky*
- *1 cl Creme de Menthe grün*
- *Soda*

Whisky und Creme de Menthe in Tumbler giessen und kurz umrühren Eiswürfel dazugeben und mit Soda auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Capitano

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Southern Comfort*
- *2 cl Bourbon*
- *2 cl Lemon Juice*
- *1 cl Amaretto*
- *4 cl frisch gepressten Orange Juice*

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, mit gestossenem Eis ins Glas geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Captain Cook

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

10 cl Reine Buttermilch

1 ts Honig

1 Msp. Zimt MMMMM-----------------------------ZUR GARNITUR-------------------------

Mangoscheibe

Kiwischnitz

Buttermilch mit Honig gut verquirlen, mit Zimt abschmecken, in eine Cocktailschale giessen und mit einem Fruchtschiff garnieren. * Aus der WAZ vom 14.02.94 Erfasser: Barbara Datum: 15.02.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Buttermilch

Stichworte: Buttermilch, Alkoholfrei, Getränk

Capuccino a l'orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 TL Brauner Zucker*
- *2 TL Instant Capuccino*
- *4 EL Orangenlikör*
- *2 EL Geschlagene Sahne*

Wasser für 2-3 Minuten bei 100 % erhitzen (nuja, kann man ja auch konventionell).

Zucker & Kaffee einrühren, 1 Minute bei 100 % erhitzen, dann den Orangenlikör dazufügen. In entsprechende Tassen füllen und geschlagene Sahne daraufgeben.

Erfasser: Datum: 08.11.1994 Stichworte: Getränke, P2

Stichworte: Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Carabinieri

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Tequila*
- *2 cl Galliano*
- *2 cl Lime Juice*
- *8 cl Orange Juice*
- *1 Eigelb*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In Longdrink-Glas mit zerstossenem Eis geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Caramo (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 ml Orangensaft*
- *4 EL Zucker*
- *Geschabtes Eis*

Zucker braun rösten, mit Orangesaft ablöschen und mit geschabtem Eis servieren.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Karamel

Cardinal I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Gin*
- *1 1/2 cl Campz*
- *1/2 cl Cinzano od. Martini bianco dry*

Mit Eis umrühren, in ein vorgekühltes Glas geben und mit Zitronenschale abspritzen.

Erfasser: Datum: 09.11.1994 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Caribbean Blue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *32 Eiswürfel*
- *24 cl Grapefruitsaft*
- *8 cl Orangensaft*
- *4 cl Zitronensaft*
- *8 cl Blue Curacao*
- *12 cl Gin*
- *4 Scheib. Orange*
- *4 Cocktailkirsche*

Die Zutaten mit 5/8 der Eiswürfeln im Shaker schütteln. In ein mit den restlichen Eiswürfeln gefüllten Longdrinkglas abseihen, nach Belieben mit Orangenscheibe und Cocktailkirsche dekorieren.

Stichworte: Grapefruit, Longdrink, Gin, Curacao

Caribbean Fitness

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Papaya Vollfrucht*
- *4 cl Orangensaft*
- *8 cl Ananassaft*
- *4 TL frisches Erdbeermus*
- *2 cl Frutilose*
- *1 Kiwischeibe; nach Wunsch*

Im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein vorgekühltes Longdrinkglas abseihen.

Nach Wunsch mit Kiwischeibe dekorieren. * Quelle: gepostet von I. Benerts 10.06.96 Erfasser: Ingrid Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Caribbean Night

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 EL Rum (z.B. Bacardi)*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 EL Orangensaft*
- *5 EL Ananassaft*
- *1 Shaker*
- *2 Eiswürfel*
- *1 Zitronenscheibe (unbehandelt)*
- *1 Orangenscheibe (unbehandelt)*
- *1 Cocktailkirsche*

Rum. Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft in einen Shaker geben und gut schütteln. Das ganze dann in ein Longdrinkglas schütten, mit Eiswürfeln abseihen und dann mit Zitronen-Orangenscheibe, Cocktailkirsche verzieren. ** Gepostet von Gabriele Reinhold Date: Sat, 21 Jan 1995 Erfasser: Gabriele Datum: 08.03.1995 Stichworte: Drink, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drink

Caribbean Spring

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Rum*
- *4 cl Grapefruitsaft*
- *4 cl Ananassaft*
- *2 cl Zitronensaft*
- *2 cl Kokossirup*
- *Eiswürfel*
- *Mineralwasser; kohlensäure- haltig, gekühlt*

FÜR DIE GARNITUR

- *1 Cocktailkirsche*
- *1 Zitronenecke*

Rum mit Grapefruitsaft, Ananassaft, Zitronensaft, Kokossirup und Eiswürfeln in einen Shaker geben und gut schütteln. Ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen, die gemixten Zutaten in das Glas abseihen und mit Mineralwasser auffüllen. Für die Garnitur die Cocktailkirsche in das Glas geben und die Zitronenecke auf ein Plastikspiesschen stecken und über das Glas legen. :Stichworte : Alkohol, Getränke, Kokos, Longdrink, P1, Rum :Notizen (*) : : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel Stichworte: Alkohol, P1, Longdrink, Rum, Kokos, Getränk

Stichworte	Getränke

Caribic (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Ananassaft*
- *20 cl Bananensaft*
- *20 cl Creme de Coconut*
- *20 cl Grapefruit*
- *4 Scheib. Sternfrucht*

Die Säfte mit Eis in den Shaker geben und kräftig schütteln; dann in das Glas abseihen. Mit der Sternfrucht dekorieren.

Stichworte: Banane, Ananas, Longdrink, Kokos

Carnaby Street

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Eigelb*
- *1 Schuss Muskatnuß; gerieben*
- *1 TL Brauner Kandißucker*
- *1 TL Ingwerpulver*
- *12 l Ale*
- *1 klein. Zimt*
- *1 cl Rum*

Eigelb mit Muskatnuss, Kandißucker und Ingwerpulver in einer Schüssel schaumig rühren. Ale, Zimt und Rum in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen und den Eierschaum langsam unter ständigem Rühren daruntermischen. Bei schwacher Hitze mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

In Punschgläsern möglichst heiss servieren. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P2

Stichworte: Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Carribean Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Bacardi Gold*
- *32 cl Ananassaft (ungesüßt)*
- *4 cl Limettensaft*
- *4 Spritzer Angostura*
- *4 cl Zuckersirup*
- *Eiswürfel*
- *Mineralwasser*
- *Muskatnuss*

Alle Zutaten bis auf den Zuckersirup im Shaker gut schütteln. In ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln gießen, mit eisgekühltem Mineralwasser auffüllen. Evtl. etwas Muskatnuß darüberreiben.

:Stichworte : Alkoholisch, Cocktail, Einfach, Getränk, März, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Winke & Rezepte 03 / 98 : : der Hamburgischen Electricitätswerke AG :Notizen (**) : : : Erfasst: Lothar Schäfer : Stichworte: März, Alkohol, Cocktail, P1, Einfach, Getränk

Stichworte	Getränke
*	Zusatz : : : Zubereitungszeit : : 10 Minute

Caruso

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Gin*
- *1 1/2 cl Creme de Menthe*
- *1 1/2 cl Wermut*

Mit Eis gut im Shaker schütteln und in Cocktail abseihen. Nach Belieben mit Pfefferminzblättern dekorieren. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Casablanca

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Wodka*
- *8 cl Eierlikör*
- *8 cl Zitronensaft*
- *16 cl Orange Juice*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln, in ein mit gestossenes Eis gefülltes Longdrink-Glas geben.

Stichworte: Orangen, Früchte, Longdrink, Vodka

Cassis-Sirup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 kg Schwarze Johannisbeeren - Cassis*
- *20 dl Wasser*
- *3000 g Zucker; Menge anpassen !!*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Coopzeitung 25/1994 -

- erfasst von Rene Gagnaux

Beeren waschen. Mit Wasser während 5 Minuten kochen und 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Leinentuch filtrieren. Entstandenes Saft ausmessen und pro Liter Saft 500 g Zucker zugeben. Auf kleinem Feuer kochen lassen, bis der Zucker aufgeschmolzen ist. Wenn nötig abschäumen. Den siedenden Saft in saubere, vorgewärmte Flasche abfüllen und diese verschliessen.

Stichworte: Cassis, Sirup

Cassisbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *120 g Schwarze Johannisbeeren*
- *0.05 l Creme de Cassis*
- *0.6 l Trockener Weisswein*
- *0.6 l Trockener Sekt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Nach Falken Mixbuch

- Gepostet: Thomas Heiland

- 2:2453/933.3

- (54:492/1240) 5.07.1994

Eine fruchtig-spritzige Bowle. Die Beeren kurz waschen und von den Stielen zupfen. Die Hälfte zusammen mit dem Cassis und der Hälfte vom Wein im Bowlengefäss zugedeckt für etwa 3 Stunden kühl stellen. Anschliessend den Ansatz durchseihen und mit den restlichen Beeren, dem Wein und dem Sekt in das Bowlengefäss geben.

Stichworte: Wein, Sekt, Cassis, Bowle, Wein

Castle Dip Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 1/4 cl Calvados*
- *2 1/4 cl Creme de Menthe*
- *2 Prise Pernod*

Mit Crush-Eis umrühren und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Cbx-Spezial (Schlüpferstürmer)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3/8 cl Batida de Coco*
- *3/8 cl Bananensaft*
- *1 cl Orangensaft*
- *3/16 cl Herben Sekt*
- *1/8 cl Amaretto*
- *Etwas zerhacktes Eis*

Powerplay: Wenn Deine frau Süsses mag, dann Mixe Ihr doch mal einen ,den habe ich mir einmal selber ausgedacht , als ich noch Thresenschlampe war .;)) Ich persönlich nannte ihn Schlüpferstürmer...grins.

Dann mit einer Scheibe Orange und einem Strohhalm Garnieren.

Zum Schluss eine kleine Schuss Bols Blau oben drauf und mal ins Licht stellen, sieht nett aus.Vor dem Trinken natürlich umrühren.Dieser Drink hat es in sich , daher auch der Name. Habe ihn lange Zeit mit Erfolg an Weibliche Kunden verkauft.

Abgetippt und gepostet von Powerplay@Joker.Zer, 29.08.93, umformatiert

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Batida, P1

Stichworte: P1, Kalt, Batida, Getränk

Stichworte	Getränke

CCF - First Try

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Amaretto*
- *12 cl Wodka*
- *8 dl Coca Cola*

Schnell. einfach, gut !

Stichworte: Longdrink, Coca, Vodka

Centenario

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Golden Rum*
- *2 cl weisser Rum extra alt*
- *1 cl Triple Sec*
- *1 cl Tia Maria*
- *1 cl Grenadine*
- *Saft einer Limette*
- *Minzezweig*

Zutaten im Longdrink-Glas auf gestossenem Eis verrühren und mit Minzezweig dekorieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Champagner Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Stück Würfelzucker*
- *8 Prise Angostura*
- *Champagner*

Würfelzucker in einen Champagnerkelch geben, mit Angostura tränken und mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Champagner, Cocktail

Champagner Daisy

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Grenadine*
- *4 cl Zitronensaft*
- *8 cl Chartreuse gelb*
- *Champagner*
- *4 Erdbeer; o. Kirsche*

Grenadine. Zitronensaft und Chartreuse im Shaker mit viel Eis gut mischen In Schale abseihen und mit Champagner auffüllen. Mit Frucht garnieren.

Stichworte: Champagner, Cocktail, Grenadine, Chartreuse

Champagner Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Trockener Weisswein*
- *8 cl Grenadine*
- *2 Zitrone; Saft*
- *4 Scheib. Zitrone*
- *Sekt*

Zitronensaft. Wein und Grenadine mit Eis shaken, ins Glas geben. Mit Sekt auffüllen und Zitronenscheibe an den Rand hängen.

Stichworte: Wein, Sekt, Longdrink, Grenadine, Wein

Champagner Julep

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Pc Würfelzucker*
- *2 Zweiglein Minze*
- *FRÜCHTE*

Zucker und Minze in ein Longdrinkglas geben, mit Champagner auffüllen und vorsichtig umrühren. Den Glasrand mit Scheiben von Früchten, die z.Zt. erhältlich sind, garnieren.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Champagner, Julep, P1

Stichworte: Champagner, P1, Julep

Champagner Orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Curacao orange*
- *Champagner*
- *Orangenschale*

Curacao ins Glas geben und mit Champagner aufgiessen. Orangenschale als Dekoration ins Glas geben.

Stichworte: Champagner, Cocktail, Curacao

Chapala

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Tequila*
- *1 cl Cointreau*
- *1 cl Grenadine*
- *4 cl Orange Juice*
- *2 cl Lemon oder Lime Juice*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In ein bis zur Hälfte mit gestossenem Eis gefülltes Longdrink-Glas geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Charles Caribbean

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Weisser Rum*
- *12 cl Brauner Rum*
- *8 cl Coconutcream*
- *4 cl Süsse Sahne*
- *24 cl Maracujasaft*
- *4 Ananasscheibe*
- *4 Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein zur Hälfte mit gestossenem Eis gefülltes Glas geben. Ananasscheibe und Cocktailkirsche dazu.

Stichworte: Maracuja, Longdrink, Rum, Koko

Charly Brown

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Hershey's Sirup (Schokoladensirup)*
- *5 cl Pine Apple Juice*
- *5 cl Milch*
- *Cocktailkirschen*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit gestossenem Eis gefülltes Glas geben. Cocktailkirschen obenauf. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Charly's Spezial

Für 4 Portionen

FÜR 1 PERSON

- *1 Stück Würfelzucker*
- *Angostura*
- *2 cl Cognac Hine*
- *1 Cocktailkirsche*
- *Champagner Bollinger*
- *Zitronenschale (unbehandelt)*

Den Würfelzucker mit Angostura tränken und in eine Sektschale geben. Einen Eiswürfel, den Cognac und die Cocktailkirsche hinzufügen und mit Champagner auffüllen. Den Cocktail mit etwas Zitronenschale abspritzen, die Schale mit in das Glas geben. * From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Cocktail, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Cocktail, Getränk, ZER

Chaucers Liebes-Mahl

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Rosenbluetenblätter - getrocknet, zerrieben*
- *3 3/4 dl Mandelmilch; (*)*
- *1/2 TL Zimt*
- *1/2 TL Ingwer*
- *2 TL Reismehl*
- *100 g Frische Datteln; entkernt - und gehackt*
- *3 EL Pinienkerne zum Garnieren*
- *Frische Rosenblueten*

(*) Mandelmilch: Zubereitet aus in Milch und Honig gekochten Mandeln

Laut Max de Roche stammt diese Rezeptur aus Nach des Königs Geschmack, einer Rezeptsammlung für Richard II, im 14. Jahrhundert von Lorna Sass verfasst. Die Rezeptur ist den Liebeselixieren zuzuordnen.

Die getrockneten Bluetenblätter etwa 10 Minuten in der Mandelmilch einweichen.

Zusammen mit Zimt und Ingwer 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Das Reismehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und mit den Datteln und Pinienkerne in die Milch geben.

In Schalen gefüllt und mit Rosenblueten garniert kredenzen.

Genauer Buchtitel:

Cuisine d'Amour, von den Geheimnissen aphrodisischer Kochkunst zur Vervollkommnung höchst irdischer Genüsse. * Quelle: Cuisine d'Amour, Max de Roche, Stedtfeld Verlag, 1991, ISBN 3-927624-63-2 Erfasst: Rene Gagnaux 2:301/212.19 Erfasser: Datum: 24.02.1995 Stichworte: Getränke, Warm, P2

Stichworte: Getränk, Warm, P2

Stichworte	Getränke

Cherry Blossom

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Cherry Brandy*
- *8 cl Weinbrand*
- *4 cl Curacao weiss*
- *4 cl Zitronensaft*
- *4 Kirsche*

Zutaten shaken; mit Kirsche garnieren.

Stichworte: Cocktail, Weinbrand, Cherry, Curacao

Cherry Blossom Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Curacao*
- *3 cl Zitronensaft*
- *3 cl Grenadine*
- *15 cl Cherry Brandy*
- *12 cl Cognac*

Alles gut schütteln und sehr kalt servieren.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Cognac, Cherry, Cocktail, P6

Stichworte: Schnaps, Cocktail, P6, Cherry

Cherry Cream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Sahne*
- *2 cl Kirschwasser*
- *2 cl Cherry Brandy*
- *Cocktailkirsche*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. In ein Südweinglas abseihen. Mit Kirsche garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Cherry Flip (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Eiswürfel*
- *4 Eigelb*
- *16 cl Milch; kalt*
- *16 cl Sahne*
- *8 cl Preiselbeersirup*
- *24 dl Kirschnektar*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Peter Schmöckels

- grosses - Buch der

- Getränke - Mosaik 1993 -

- ISBN 3 576 10130 6 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Zutaten in der angegebenen Reihenfolge auf das Eis in den Shaker geben und sofort 20 Sekunden lang kräftig schütteln. In einen grossen Sektkelch - oder in ein Longdrinkglas - seihen und servieren. Variante: der Cherry-Flip wird noch duftiger, wenn er mit gestossenem Eis im Elektromixer geschlagen wird.

Stichworte: Sahne, Kirschsaft, Milch

Stichworte Getränke

Cherry-Tee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Gläschen Cherrybrandy*
- *1 Tasse Tee, schwarz*
- *Cocktailkirschen*

Einige Tropfen Zitronensaft mit Cherrybrandy und Tee mixen. Im breiten Sektglas servieren. Mit Cocktailkirschen servieren.

Erfasser: Joachim Datum: 22.03.1995 Stichworte: Tee, Alkohol, Stimmung, P2

Stichworte: Alkohol, Tee, Stimmung, P2

Chi Chi

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Wodka*
- *8 cl Coconut Cream*
- *8 cl Süsse Sahne*
- *16 cl Ananassaft*
- *4 Ananasscheibe*
- *4 Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit gestossenem Eis gefülltes Glas geben. Mit Ananasscheibe und Cocktailkirsche garnieren.

Stichworte: Ananas, Cocktail, Koko, Vodka

Chicago

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Cognac*
- *4 TL Cointreau*
- *4 Prise Angostura*
- *Champagner*

Cognac und Cointreau im Rührglas mit Eiswürfeln rühren, mit Angostura würzen und in ein Champagnerglas abseihen; mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Champagner, Schnaps, Likör, Cocktail

Chicken Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Apricot Brandy*
- *1 cl Orange Juice*
- *2 cl Rum weiss*
- *Shaken.*

* Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Chiliwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 kleine rote Chilis in ein verschliessbares Gefäss*
- *geben und 1/4 l*

weissen Rum darüber giessen. Bei Zimmertemp. 10 Tage ziehen lassen. Auch dies ist ein wunderbares Würzmittel: In Suppen oder Gemüse genügen schon ein paar Tropfen.

Übrigens komme ich an frische Chilis durch Eigenanbau im Blumentopf, bzw. durch Kauf einer Topf Zierpflanze, nicht die mit den roten kugeligen, sondern spitzen Früchten, das sind Chilis ! Allerdings habe ich wegen der evtuellen Belastungen durch Spritzen u.a. dabei Bedenken. ** From: S.LORENZEN@BIONIC.zer.de (Siegrun Lorenzen) Date: Sat, 19 Feb 1994 08:58:00 +0100 Erfasser: Siegrun Datum: 07.03.1994 Stichworte: News, Marinaden, Chili

Stichworte: Chili, Marinade, News

Chocolate Soldier

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Creme de Cacao*
- *1 cl Vermouth Dry*
- *1 cl Cognac*
- *2 Spritzer Orangenbitter*

Zutaten in ein Glas und umrühren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Cidre Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Calvados*
- *Cidre*
- *Apfelschale*

Den Calvados in ein Ballonglas geben mit Cidre auffüllen und kurz umrühren. Einen Apfel spiralförmig schälen und die Schale zur Dekoration über den Glasrand hängen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Cidrebowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *120 g Rote Äpfel*
- *0.8 Zitronen*
- *30 ml Zitronensaft*
- *30 ml Calvados*
- *0.4 l Apfelsaft*
- *280 ml Cidre*

MMMMM------------------------------GARNITUR--------------------------

Melisseblätter MMMMM-------------------------------QUELLE---------------------------

-- Gepostet von Viviane -

- Kronshage@2:2447/102.24 -

- 30.06.1994

Die Äpfel waschen, entkernen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronen ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft, Calvados und Apfelsaft verrühren. 3 Studen kalt stellen. Vorm Servieren mit dem eiskalten, herbem Cidre auffüllen. Mit Melisseblättern garnieren.

Stichworte: Früchte, Bowle, Cidre

Citrus-Mix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Kugeln Erdbeersorbet; oder Erdbeereis*
- *500 ml Zitronenbuttermilch*
- *250 ml Orangenbuttermilch*
- *2 EL Zitronensaft*

ZUM GARNIEREN

- *Orangenscheiben*
- *Zitronenmelisse*

Erdbeersorbet mit Zitronen- und Orangenbuttermilch und Zitronensaft in einen Mixer geben, gut miteinander vermengen, den Saft auf Cocktailgläser verteilen und die Gläserränder mit Orangenscheiben und Zitronenmelisse garnieren. :Stichworte : Erdbeere, Getränke, Milch, Orange, P4, Zitrone :Notizen (**) : : : Gepostet von Peter Kümmel Stichworte: Orangen, Erdbeeren, Früchte, P4, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Claire

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Brandy*
- *4 Eigelb*
- *8 cl Zuckersirup*
- *Kaffee; kalt*
- *Kaffeepulver*

Brandy. Eigelb und Zucker im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln, ins Cocktailglas abseihen und mit kaltem Kaffee auffüllen. Die Oberfläche mit etwas Kaffepulver bestreuen.

Stichworte: Schnaps, Longdrink, Kaffee

Clausthaler Stubbser

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Zitronentee (Instanttee)*
- *1/2 l Kirschsaft (30-50 %-ig)*
- *1 Pk. Glühweingewürz*
- *1/4 Stange Zimt*
- *4 Nelken; nach Geschmack auch bis doppelte Menge*
- *50 g Kunsthonig; nach Geschmack*

Zitronentee und Kirschsaft werden vermischt und erhitzt. Zimt und Nelken werden hinzugegeben. Der Beutel Glühwein wird in der Flüssigkeit ca. 3-5 min. ziehen gelassen. Anschliessend Gewürze mit einem Löffel entfernen und nach Geschmack mit Kunsthonig süssen.

Gepostet von Heidi Nawothnig @ 2:2437/120.28 am 18.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P6

Stichworte: P6, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Clubman

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Weinbrand*
- *4 cl Apricot Brandy*
- *12 Prise Orangensaft*
- *12 Prise Grapefruitsaft*

Alles shaken.

Stichworte: Aprikose, Cocktail, Weinbrand

Cocktail Annabelle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Orangensaft*
- *2 cl Grand Marnier*
- *2 cl Kirschwasser*
- *1 EL zuerst. Eis*
- *1 Orangenscheibe*
- *Orangenschalespirale*

Alkohol und Orangensaft und Eis shaken. Orangenscheibe in ein grosses Cocktailglas geben, und Cocktail darübergiessen. Mit Orangenschale garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Cocktail APerol

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.4 cl Aperol; Bitter-Likör*
- *3.2 cl Prosecco; oder - trockener Sekt*

Aperol mit Prosecoo oder trockenem Sekt aufgiessen. * Quelle: meine Familie & ich 1/96 posted and modified by K.-H. Boller, 08.01.96 Erfasser: K.-H. Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränk, Cocktail, Menü, P10

Stichworte: Menüfolge, Cocktail, P10, Getränk

Stichworte	Getränke

Cocktail Aral

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 p. Port. Blü Curacao*
- *1 p. Port. Pernod, Ouzo oder Raki*
- *3 p. Port. Freixenet Halbtrocken*

Gut gekühlten Blü Curacao und Ouzo in ein Sektglas giessen. Mit ebenfalls gekühltem Freixenet auffüllen. (Quelle: Cocktail & Videonight, Uni Koblenz '92) Gepostet von Thorsten Fendel @ 2:243/7010.6 am 20.04.94 :Stichworte : Cocktail, Drink, P1 Stichworte: Cocktail, P1, Drink

Stichworte	Getränke

Cocktail Arosa

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eiswürfel*
- *2 cl schott. Whisky*
- *2 cl Cointreau*
- *2 cl Orangensaft*
- *1 Orangenscheibe*

Alkohol. Eis und Orangensaft gut schütteln. Mit Orangenscheibe hübsch garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Cocktail Camelia

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 p. Port. Tomatensaft*
- *1 p. Port. Wodka Grasovka*
- *1 Prise Tabasco*
- *1 Prise Worcestersauce*
- *2 Prise Zitronensaft*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln, in ein Longdrinkglas abseihen. (Quelle: Cocktail & Videonight, Uni Koblenz '92) (Originaldrink: Bloody Mary) Gepostet von Thorsten Fendel @ 2:243/7010.6 am 20.04.94 :Stichworte : Cocktail, Drink, P1 Stichworte: Cocktail, P1, Drink

Stichworte	Getränke

Cocktail Domestos

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 p. Port. Ananassaft*
- *1 p. Port. Bananensaft*
- *1 p. Port. Batida de Coco*
- *1 p. Port. Bacardi weiss*

Alle Zutaten mit viel Eis in einem Shaker ca. 20 sek kräftig schütteln. Ohne Eis in ein Longdrinkglas abseihen. Hinweis: den Bacardi kann man auch weglassen. Mit Bacardi ergibt sich ein Domestos forte. (Quelle: Cocktail & Videonight, Uni Koblenz '92) Gepostet von Thorsten Fendel @ 2:243/7010.6 am 20.04.94 :Stichworte : Drink, Longdrink, P1 Stichworte: P1, Longdrink, Drink

Stichworte	Getränke

Cocktail Granny Smith

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Armagnac*
- *8 cl Orange Juice*
- *2 cl Curacao Blue*
- *1 cl Lemon Juice*

Glas mit gestossenem Eis halb füllen. Zuerst Armagnac und Blue Curacao, dann Lemon Juice zugeben. Mit Orange Juice auffüllen, umrühren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Cocktail Nordlicht

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 ml Kirschlikör*
- *50 ml Wermut*
- *20 ml Rum*
- *50 ml Schwarzer Johannisbeerensaft*

Alles in den Mixbecher geben, Eiswürfel dazu, und gut durchschütteln. In flachen Gläser mit einer Kirsche auftragen. * Quelle: Nach: Henryk Debski Polnische Küche heute Interpress 1982 ISBN 82-223-2330-1 Erfasst von Rene Gagnaux ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Tü, 18 Apr 1995 Erfasser: Rene Datum: 01.06.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, Kirsche, Wermut, P4

Stichworte: Kirschen, P4, Cocktail, Wermut, Getränk

Cocktail Palmin

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 p. Port. Kirschsaft*
- *1 p. Port. Milch*
- *1 p. Port. Batida de Coco*

Alle Zutaten mit Eis in einem Shaker ca. 20 sek schütteln. In einem Longdrinkglas mit Cocktailkirsche und Schirmchen servieren. (Quelle: Cocktail & Videonight, Uni Koblenz '92) (Originaldrink: Pink Panther) Gepostet von Thorsten Fendel @ 2:243/7010.6 am 20.04.94 :Stichworte : Drink, Longdrink, P1 Stichworte: P1, Longdrink, Drink

Stichworte	Getränke

Cocktail Sagrotan

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 p. Port. Creme de Cacao*
- *1 p. Port. Flüssige Sahne*
- *1 p. Port. Weinbrand oder Cognac*

Alle Zutaten in einem Shaker mit Eis ca. 20 Sekunden kräftig schütteln. Das Eis mit einem Barsieb zurückhalten und den Drink in einem Martiniglas servieren. (Quelle: Cocktail & Videonight, Uni Koblenz '92) (Originaldrink Alexander (c) by Norbert Növer 1989) Gepostet von Thorsten Fendel @ 2:243/7010.6 am 20.04.94 :Stichworte : Cocktail, Drink, P1 Stichworte: Cocktail, P1, Drink

Stichworte	Getränke

Cocktail Zapopan

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Gestossenes Eis*
- *2 cl Weisser Tequila*
- *2 cl Weisser, süsser Wermut*
- *1 Prise Grenadine-Sirup*
- *1 Erdbeere*

Gestossenes Eis in ein hohes Glas geben. Tequila, Wermut und Grenadine darübergiessen. Mit einem Barlöffel den Glasinhalt so lange rühren, bis das Glas beschlägt. Den Cocktail mit einer Erdbeere garnieren. * Quelle: Spar Haushaltsjournal gepostet von Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränk, Alkohol, Mexiko, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Mexiko, Getränk

Cocktails Teil 1

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Cocktails Teil 2

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Coco

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Coconut Cream*
- *4 cl Ananassaft*
- *4 cl Sahne Eiswürfel*

Alles in einem Shaker gut schütteln, in ein mit Crasheis halbvoll gefülltes Longdrinkglas abseihen.

Gepostet: Verena Dettinger Müller @ 2:2476/409.4 (24.04.94)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Coco Cherry (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *36 cl Kirschsaft*
- *4 cl Ananassaft*
- *20 cl Cream of Coconut*

ZUM GARNIEREN

- *1 Scheib. Ananasscheibe*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eiswürfeln schütteln und in das Longdrinkglas seihen. Die Ananasscheibe an den Glasrand stecken.

Stichworte: Kirschen, Ananas, Longdrink, Koko

Coco Choco

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Coconut Cream*
- *1 cl Schokoladensirup*
- *10 cl Milch oder Sahne*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In ein Glas geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Coco Choco (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Eiswürfel*
- *4 cl Schokoladensirup*
- *16 cl Cream of Coconut*
- *4 dl Milch*

Zutaten auf Eis im Shaker kurz aber kräftig schütteln. In einen Longdrinkglas - oder in einen grossen Sektkelch - seihen und mit Trinkhalm servieren.

Stichworte: Longdrink, Koko, Milch

Coco de Martinique

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Armagnac*
- *12 cl Benedictine*
- *20 cl Cream of Coconut*
- *32 cl Orangensaft*

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in das Longdrinkglas mit zerstossenem Eis seihen.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Koko, Armagnac

Coco Loco

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Brauner Rum*
- *12 cl Malibu*
- *12 cl Maracujasaft*
- *12 cl Orangensaft*

ZUM GARNIEREN

- *4 Scheib. Karambole*
- *4 Cocktailkirsche*

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eis schütteln und in das Ballonglas giessen. Die Karambolescheibe an den Glasrand stecken und die Kirsche mit einem Sticker daran befestigen.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Rum, Koko

Coco-oco (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Gestossenes Eis*
- *16 Prise Angostura*
- *4 TL Maraschino Sirup*
- *8 TL Zitronensaft*
- *16 TL Cream of Coconut*
- *4 dl Milch*

Etwas Eis und die übrigen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer geben und einige Sekunden lang vermixen. Die Mischung in eine Kokosschale oder in ein Ballonglas giessen und mit Trinkhalm servieren,

Stichworte: Longdrink, Koko, Milch

Cocolino's Apfelsaft (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1600 g Äpfel; gewaschen, in 4-5 mm - dicke Spalten,*
- *entkernt*
- *4 Zitrone; Saft und Schale*
- *280 g Zucker*
- *32 dl Wasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Oskar Marti und

- - Oskar Weiss, Kochen mit

- - Cocolino, Ein Kinder- -

- Bilder-Kochbuch von -

- Oski&Oski, 1995 - ISBN

- 3-444-10450-2 - Erfasst

- von

Die Apfelspalten fein reiben, in einen Kochtopf, zusammen mit Zitronenschale und Saft geben. Wasser und Zucker zufügen, bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten leicht verkochen lassen. Die Apfelmasse abkühlen lassen, durch ein Sieb giessen. Den aufgefangenen Apfelsaft bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Stichworte: Kalt, Kinder, Getränk

Stichworte	Getränke

Cocoloco

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Cream of Coconut*
- *8 cl Sahne*
- *24 cl Ananassaft*
- *24 cl Orangensaft*
- *24 cl Maracujanektar*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Franz Brandl Cocktails

- ohne Alkohol erfasst von

- Petra Holzapfel

Im Elektromixer gut durchmixen und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas giessen. Mit einem Fruchtspiess garnieren.

Stichworte: Cocktail, Alkoholfrei, Getränk

Cocomara (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Maracujanektar*
- *16 cl Orangensaft*
- *16 cl Grapefruitsaft*
- *8 cl Cream of Coconut*

ZUM GARNIEREN

- *4 Scheib. Limette*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eis schütteln und in das Glas seihen. Eine Limettenscheibe an den Glasrand stecken

Stichworte: Orangen, Maracuja, Longdrink, Koko

Coconut Banana

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Bananensirup*
- *2 cl Coconut Cream*
- *2 cl Süsse Sahne*
- *6 cl Milch*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränke

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Coconut Banana (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Milch*
- *8 cl Sahne*
- *8 cl Cream of Coconut*
- *8 cl Bananensirup*

ZUM GARNIEREN

- *4 Scheib. Banane*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Die Zutaten zusammen im Shaker mit Eis kräftig schütteln und in das Longdrinkglas mit zerstossenem Eis seihen. Das Bananenstück an den Glasrand stecken.

Stichworte: Banane, Longdrink, Koko, Milch

Coconut Dream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Sahne*
- *4 cl Kokosnusscreme*
- *4 cl Bananenlikör*
- *8 cl Creme de Cacao - (weiss)*

Im Shaker auf Eiswürfel kräftig schütteln, in Cocktailschale abseihen.

Stichworte: Banane, Cocktail, Cacao, Koko

Coconut Dream (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Orangensaft*
- *8 cl Cream of Coconut*
- *8 cl Zitronensaft*
- *4 cl Sahne*
- *2 klein. Reife Banane*
- *12 Eiswürfel*

Die kalten Zutaten ohne Eis im Elektromixer verquirlen, in eine mit Eis gefüllten Cocktailtulpe giessen.

Stichworte: Orangen, Banane, Longdrink, Kokos

Coconut Exotic (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Mangosaft*
- *8 cl Pfirsichsaft*
- *4 cl Maracujasaft*
- *12 cl Ananassaft*
- *24 cl Cream of Coconut*
- *Mineralwasser*

ZUM GARNIEREN

- *4 Mangospalte*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch

Alle Zutaten ausser Mineralwasser zusammen im Shaker schütteln und in das Glas giessen. Nach Wunsch Mineralwasser dazugeben und umrühren. Die Mangospalte an den Glasrand stecken.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Mango, Koko

Coconut Gin

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Eiswürfel*
- *4 TL Maraschino*
- *4 TL Cream of Coconut*
- *4 cl Zitronensaft*
- *16 cl Dry gin*

ZUM GARNIEREN

- *4 Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein vorgekühltes Cocktailglas seihen und mit einer Cocktailkirsche auf einem Spiesschen garnieren.

Stichworte: Cocktail, Gin, Koko

Coconut Kiss

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Coconut Cream*
- *3 cl Süsse Sahne*
- *4 cl Orange Juice*
- *2 cl Ananas Juice*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Coconut Kiss (1) (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Sahne*
- *8 cl Kokosnusscreme*
- *16 cl Kirschsaft*
- *4 Prise Grenadinesaft*
- *16 cl Ananassaft*
- *Amarenakirsche*

Im Shaker auf Eiswurfel schutteln, im grossen Becherglas auf zerstossenem Eis abseihen, Amarenakirsche dazugeben.

Stichworte: Ananas, Cocktail, Koko

Coconut Kiss (2) (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Ananassaft*
- *16 cl Orangensaft*
- *4 cl Zitronensaft*
- *8 cl Cream of Coconut*
- *12 cl Sahne*

ZUM GARNIEREN

- *2 Scheib. Orange*
- *4 Scheib. Ananas*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eis kräftig schütteln und in das zu einem Drittel mit zerstossenem Eis gefüllte Glas seihen. Die Früchte auf einen langen Spiess stecken und ihn ins Glas stellen.

Stichworte: Orangen, Ananas, Longdrink, Koko

Coconut Lips

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Coconut Cream*
- *2 cl Himbeersirup*
- *6 cl Ananas Juice*
- *4 cl Süsse Sahne*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein bis 2/3 mit Eis gefülltes Glas geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränke

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Coconut Lips (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Coconut Cream*
- *8 cl Himbeersirup*
- *24 cl Ananassaft*
- *16 cl Süsse Sahne*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein bis 2/3 mit Eis gefülltes Glas geben.

Stichworte: Himbeeren, Ananas, Longdrink, Koko

Coconut on Holidays (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Maracujasaft*
- *8 cl Pfirsichsaft*
- *8 cl Zitronensaft*
- *24 cl Cream of Coconut*
- *8 cl Sahne*

ZUM GARNIEREN

- *2 Pfirsich*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit viel Eis kräftig schütteln und in das Longdrinkglas seihen. Die Pfirsichhälfte über die Glasöffnung legen und einen Trinkhalm durchstechen.

Stichworte: Pfirsiche, Maracuja, Longdrink, Koko

Cocos Dream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Cream of Coconut*
- *8 cl Ananassaft*
- *4 cl Zitronensaft*
- *4 cl Creme de Menthe grün*
- *Tonic Water*
- *Kokosflocken*
- *Zuckersirup*

Glas mit dem Rand in Zuckersirup, dann in Kokosflocken tauchen. Die ersten 4 Zutaten mit Eiswürfeln shaken, ins Glas seihen und mit Tonic Water auffüllen.

Stichworte: Ananas, Cocktail, Menthe, Koko

Cocoscreme soda (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Kugeln Kokoseis*
- *16 cl Kokosmilch*
- *16 cl Ananassaft*
- *4 TL Cream of Coconut*
- *8 Prise Zitronensaft*
- *Sodawasser; zum Auffüllen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch

Alle Zutaten ausser Soda zusammen im Shaker kräftig schütteln und in das Longdrinkglas seihen. Mit Soda auffüllen und kurz umrühren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Koko

Coffee Cream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Kahlua*
- *4 cl Sahne*

Alle Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. In Cocktailschale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Coffee Westindia

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Tasse Starker, heisser Kaffee*
- *8 TL Zucker*
- *4 Gewürznelke*
- *2 TL Abgeriebene Orangenschale*
- *4 Likörglas weisser Rum*
- *etwas Schlagsahne*
- *4 Zimtstange*

Alle Zutaten, bis auf die Sahne und die Zimtstange mischen. Mit einer Haube aus Schlagsahne krönen. Die Zimtstange ersetzt den Löffel zum Umrühren. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee, Alkoholisch, Heiss, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Heiss, Kaffee, Getränk

Cognac Alexander

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Cognac*
- *2 cl süße Sahne; ungeschlagen*
- *2 EL Creme de Cacao*
- *Kakao*

Alle Zutaten in einen Shaker über Eis geben, gut durchschütteln und in ein klassische Cocktailschale abseihen. Mit Kakao bestäuben. :Stichworte : Cognac, Getränke, Kakao, Kalt, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: 30.12.96 I. Benerts : : Aus der Rezeptsammlung von 1987 bis 1995 :Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts Stichworte: Schnaps, P1, Kalt, Kakao, Getränk

Stichworte	Getränke

Cognac Toddy

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Würfelzuckerstück*
- *kochendes Wasser*
- *6 cl Cognac*
- *1 Zitronenscheibe*
- *6 Nelken*
- *1 Carnelstange*

Den Würfelzucker in die oben angegebene Anzahl Tumber geben, mit kochendem Wasser bis zur Hälfte auffüllen. Cognac und Zitronenscheibe hineingeben, mit Nelken und Carmel dekorieren. :Stichworte : Cognac, Getränke, Gewürz, Heiß, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: 30.12.96 I. Benerts : : Aus der Rezeptsammlung von 1987 bis 1995 :Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts Stichworte: Schnaps, Gewürze, P1, Heiss, Getränk

Stichworte	Getränke

Cointreau Bitter Lemon

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Cointreau*
- *Bitter Lemon*
- *Zitronenscheibe*

Den Cointreau in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben und mit Bitter Lemon auffüllen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Cointreau Fiction

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Cointreau*
- *2 cl Orange Juice*
- *2 cl Lemon Juice*
- *Sodawasser*
- *Orangenscheibe*

Den Cointreau und die Säfte in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben und mit etwas Soda auffüllen. Mit einer Orangenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Cointreau Fiesta

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Cointreau*
- *4 cl Creme de Banane*
- *Champagner; o. Sekt*
- *Orangenschale*

Cointreau. Bananenlikör und einen Eiswürfel in eine Champagnertulpe geben und mit Champagner oder Sekt auffüllen. Orangenschale abspritzen und dazugeben.

Stichworte: Champagner, Likör, Banane, Cocktail

Cointreau Orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Cointreau*
- *Orange Juice*
- *Orangenscheibe*

Cointreau in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben und mit Orange Juice auffüllen mit einer Orangenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Cointreau Tonic

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Cointreau*
- *Tonic Water*
- *Zitronenscheibe*

Den Cointreau in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben und mit Tonic Water auffüllen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Colada Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Maracujasaft*
- *3 cl Kokosnusscreme*
- *1 cl Sahne*
- *1 Scheibe Ananas; geschält*
- *Mineralwasser*
- *1 Ananasschnitz*

Im Mixer mit etwas gestossenem Eis mixen und in ein zu 1/3 mit Eiswürfel gefülltes Exotikglas giessen.

Mit Mineralwasser auffüllen und mit Ananasschnitz dekorieren. Mit Trinkhalm servieren. * Quelle: 10.06.96 I. Benerts aus der Rezeptsammlung 1987 bis 1991 ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Colibri

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Brauner Rum*
- *3 cl Weisser Rum*
- *8 cl Orange Juice*
- *einige Tropfen Angostura*

Zutaten im Longdrink-Glas auf Eiswürfeln gut verrühren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Colonel Collins

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Bourbon*
- *3 cl Lemon Juice 2 cl Zuckersirup*
- *Soda*
- *Zitronenschale*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein bis zur Hälfte mit Eis gefülltes Longdrink-Glas geben. Mit Soda auffüllen. Garnieren mit Zitrone und Kirsche. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Columbo

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Campari*
- *4 cl Orangensaft*
- *2 cl Zitronensaft*
- *2 cl Limettensaft*
- *Tonic Water*
- *1/4 Limettenscheibe*

Campari und Fruchtsäfte mit Eis verrühren und mit Tonic Water auffüllen. Den Rand des Glases mit den Stückchen Limettenscheibe verzieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Columbus

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Apricot Brandy*
- *1 cl Rum weiss*
- *1 cl Lemon Juice*
- *shaken*

* Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Columbus Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Golden Rum*
- *2 cl Apricot Brandy*
- *Saft einer Limette*

Mit gestossenem Eis im Shaker schütteln. In eine eisgekühlte Cocktailschale geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Come on

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Mandelsirup*
- *3 cl Zitronensaft*
- *4 cl Grapefruitsaft*
- *4 cl Orangensaft*
- *6 cl Ananassaft*
- *Mineralwasser*

ZUM GARNIEREN

- *Ananas; oder*
- *Kiwi; oder*
- *Cocktailkirsche*

Den Sirup und die Säfte über Eis in einen Shaker geben, kurz und kräftig schütteln, über Eis in eine mittlere Cocktailtulpe abseihen und mit Mineralwasser auffüllen.

Zum Garnieren: Halbe Ananasscheibe, Kiwischeibe, Cocktailkirsche * Quelle: Gepostet von Ursula Geile 2:241/570.1, 28.06.94 textlich leicht angepasst Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Con-Tico

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Weisser Rum*
- *1 cl Southern Comfort*
- *1 cl Cointreau*
- *1 cl Rosso Antico*
- *12 cl Ananas Juice*
- *Ananasscheibe*
- *Orangenscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis gut schütteln. In ein Super-Longdrinkglas abseihen und mit den Früchten dekorieren * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Concorde 1

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Campari*
- *4 cl Passionsfruchtsaft*
- *Sekt*
- *1 Kirsche*
- *1 Kiwischeibe*
- *1 Lychee*

Campari und Saft in ein grosses Glas geben mit eiskaltem Sekt auffüllen. Kirsche, Kiwischeibe und Lychee auf einen Spiess stecken und zum Cocktail geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Cooler

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 ml Stilles Mineralwasser*
- *50 ml Orangensaft*
- *50 g Eiswürfel*
- *1 Scheibe Frische Ananas*
- *2 Bällchen Vanilleeis*

Zutaten in den Universalmixer geben, gut verquirlen. Mit einem dicken Strohhalm in einem grossen Glas servieren. Schmeckt besonders im Sommer, wenn die heissen Temperaturen Sie nach dem Sport nicht mehr abkühlen lassen. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Cooler (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Stilles Mineralwasser*
- *200 ml Orangensaft*
- *200 g Eiswürfel*
- *4 Scheib. Frische Ananas*
- *8 Bällchen Vanilleeis*

Zutaten in den Universalmixer geben, gut verquirlen. Mit einem dicken Strohhalm in einem grossen Glas servieren. Schmeckt besonders im Sommer, wenn die heissen Temperaturen Sie nach dem Sport nicht mehr abkülen lassen.

Stichworte: Orangen, Kalt, Eis

Copacabana

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Cachaca*
- *2 cl Schokoladensirup*
- *4 cl Papajasaft*
- *2 cl Sahne*

Zutaten auf gestossenem Eis im Elektomixer zubereiten. In ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Corpse Reviver No. 3

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Eiswürfel*
- *20 ml Creme de Menthe, weiss*
- *20 ml Fernet Branca*
- *20 ml Cognac*

Zutaten auf Eis im Mixglas gut verrühren und in ein Cocktailglas seihen. Ein Glas Eiswasser dazu servieren... ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Fernet, Cognac, Menthe, P1

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Fernet, Menthe, Getränk

Creamy Orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Cream Sherry*
- *1 cl Cognac*
- *4 cl Orange Juice*
- *2 cl Sahne*

Mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Creme-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 Liter Korn (klaren Schnaps)*
- *1 Päckchen Vanillezucker*
- *200 g Zucker*
- *2 Schnapspinnchen Rum*
- *1 Dos. Dosenmilch*
- *4 Eigelb*
- *2 TL Pulverkaffee*

Die Zutaten mit einem Mixer schön durcheinander mischen -- und fertig.

Den Kaffee am besten mit etwas HEISSEM Wasser anrühren, damit es im Likör keine Stückchen gibt. Es hat sich ausserdem als praktisch erwiesen, die Eigelb durch ein Sieb zu drücken, damit die Haut (hat die einen Spezialnamen ?) nicht mit in den Likör kommt.

Das Ganze hat natürlich einige Prozente, aber es ist ja als Likör eh nicht zum Massenverzehr gedacht (oder doch... ;-) Den Likör am besten im Kühlschrank aufbewahren (und möglichst schnell vernichten), da da ja rohe Eier drin sind...

PS: Eignet sich übrigens Prima als Geschenk, wenn man's in eine schöne Flasche füllt und noch ein Etikett malt... ** From: Dirk@merlin.nbg.sub.org (Dirk Melchers) Date: Mon, 11 Apr 1994 12:47:26 GMT Erfasser: Dirk Datum: 28.04.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, Likör, News

Stichworte: Alkohol, Likör, Getränk, News

Stichworte	Getränke

Cuba Libre

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Eiswürfel*
- *4 cl Zitronensaft*
- *16 cl Weisser Rum*
- *Cola*
- *4 Scheib. Zitrone*

Eiswürfel. Zitronensaft und weissen Rum in ein Longdrinkglas geben. Mit gut gekühlter Cola aufgiessen, Zitronenscheibe in das Glas stecken und servieren. Viva Cuba libre (Es lebe das freie Kuba) jubelten die Kubaner 1898 nach dem Unabhängigkeitskrieg gegen die Spanier und feierten mit dem neuen Nationalgetränk Cuba Libre: Cola, das die amerikanischen Befreiungsarmee mitgebracht hatte, gemischt mit kubanischem Rum.

Stichworte: Longdrink, Rum, Cola

Stichworte Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Cuba Libre I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Weisser Rum*
- *Cola*
- *Limette*

Zutaten auf Eis in Longdrink-Glas geben. Limette darüber ausdrücken und dazugeben, umrühren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Cuba Libre II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Weisser Rum*
- *1 cl Lemon Juice*
- *Cola*
- *Zitronenscheibe*

In ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas Rum und Lemon Juice geben. Mit Cola auffüllen und mit Zitronenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Cuba Libre III

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Saft einer halben Zitrone*
- *9 cl 54%er Rum 4 Eiswürfel*
- *18 cl Cola*
- *1 Zitronenscheibe*

Zitronensaft. Rum und Eiswürfel ins Tom-Collins-Glas tun. Mit Cola auffüllen. Die Zitronenscheibe auf Glas stecken. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Cuban Island

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Wodka*
- *8 cl Weisser Rum*
- *8 cl Zitronensaft*
- *8 cl Cointreau*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In vorgekühlte Cocktailschale giessen.

Stichworte: Likör, Cocktail, Rum, Vodka

Cup Cardinal

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Ei*
- *1 EL Zucker*
- *1/8 l Weisswein*
- *1/8 l Burgunder*
- *1/2 Orange; davon den Saft*
- *1 Orangenscheibe*

Ei und Zucker schaumig schlagen, nach und nach Weisswein und Rotwein dazugiessen.

Orangensaft unterrühren, durchgesiebt in ein Glas geben. Mit einer Orangenscheibe garnieren. * Quelle: Frau Aktuell gepostet von: I. Benerts 03.10.96 Erfasser: Ingrid Datum: 23.11.1996 Stichworte: Getränke, Kalt, Ei, Wein, P1

Stichworte: P1, Kalt, Getränk, Eier, Wein

Curacao Tee-Grog

Für 4 Portionen

FÜR 1 TASSE

- *1 Tasse heissen Tee*
- *1 TL Zucker*
- *1 cl Curacao*
- *1 cl Jamaika-Rum*
- *1 Zitronenscheibe*
- *1 Gewürznelke*

Den zubereiteten, heissen Tee in ein Teeglas geben. Zucker, Curacao und Rum dazufügen, kurz umrühren. Anschliessend Zitronenscheibe und Gewürznelke dazugeben. ** Gepostet von: Dietmar Dierschke Erfasser: Dietmar Datum: 30.11.1995 Stichworte: P1, Tee, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, P1, Tee

Curacao-Cocktail mit Crusta-Rand

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Zitrone*
- *Zucker*
- *250 ml Orangensaft; oder den Saft*
- *von 4 gepressten Orangen*
- *einige Eiswürfel*
- *6 cl blauer Curacao*
- *125 ml Weisser Rum*
- *4 Cocktailkirschen*
- *250 ml Sodawasser*

Die halbe Zitrone in vier längliche Spalten schneiden. Den Rand von 4 Cocktailgläsern mit je 1 Zitronenspalte rundherum anfeuchten. Zucker in ein flaches Glasschälchen oder auf eine Untertasse geben. Die Cocktailgläser mit dem Zitronenrand in den Zucker tauchen. Diesen Crusta-Rand gut antrocknen lassen. In der Zwischenzeit Orangensaft und Eiswürfel in einen Shaker geben. Curacao und Rum mit einem Barmass oder einem Schnapsgläschen abmessen und zufügen. Den Shaker verschliessen und alles kräftig durchschütteln. Je 1 Cocktailkirsche in die Gläser geben. Mit Hilfe eines Barsiebes den Drink in die Gläser seihen, damit das Eis nicht mit in die Gläser kommt. Mit etwas gut gekühltem Sodawasser auffüllen. Den Cocktail gleich servieren. Die schöne grüne Farbe des Getränkes entsteht übrigens durch das Mixen des gelben Orangensaftes mit dem blauen Curacao. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

Cynar Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Cynar*
- *3 cl Vermouth bianco*
- *Orangenscheibe*

Cynar und Vermouth im Aperitifglas auf Eis verrühren und mit der Orangenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Dämmerstunde

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Weinbrand*
- *1 Eiswürfel*
- *Soda*
- *1 Orangenscheibe*
- *3 Cocktailkirschen*

Weinbrand mit Eis in ein Becherglas geben, mit Soda auffüllen. Die Orangenscheibe auflegen und darauf die Cocktailkirschen setzen. Mit einem Trinkhalm servieren. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Dänischer Würzkaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Wasser*
- *1/2 Zimtstange*
- *1/2 Vanilleschote*
- *6 gehäufte Teelöffel gemahlener Kaffee*
- *100 g Sahne*
- *1 Päck. Vanillezucker*
- *1 EL Puderzucker*
- *8 cl Gammel Dansk Bitter Dram*
- *25 g Borkenschokolade*

Das Wasser in einem kleinen Topf zusammen mit der einmal gebrochenen Zimtstange und der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und zugedeckt 10 Minuten leise simmern lassen.

Den Kaffee in eine Filtertüte geben, Zimtstange und Vanilleschote aus dem Wasser nehmen; das Wasser sprudelnd aufkochen und den Kaffee aufgiessen. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillinzucker und dem Puderzucker halbsteif schlagen.

4 grosse Tassen mit kochendem Wasser ausspülen, in jede Tasse 2 cl Gammel Dansk geben und mit dem heissen Kaffee auffüllen. Die Sahne darüber verteilen und einmal umrühren. Jede Tasse mit etwas zerbröckelter Borkenschokolade bestreuen. * Source: Haushalts-Journal ** From: J_Meng@lonestar.rüssel.sub.org (Joachim M. Meng) Date: 16 Apr 1994 22:19:00 +0100 Erfasser: Joachim Datum: 28.04.1994 Stichworte: Getränke, Kaffee, Alkoholisch, P4, News

Stichworte: Alkohol, P4, Kaffee, Getränk, News

Stichworte	Getränke

Daiquiri

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Weisser Rum*
- *3 cl Lemon Juice*
- *2 cl Zuckersirup*

Zutaten auf viel Eis im Shaker kräftig schütteln. In vorgekühlte Cocktailschale giessen (Siehe Frozen Daiquiri). * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Daiquiri (klassischen)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eiswürfel*
- *3 cl Limettensaft (Limejuice)*
- *6 cl weissen Cubarum*
- *2 cl Zuckersirup*

Es gibt aber offenbar die diversesten Varianten davon, ich kannte z. B. Banana-D. (mit Bananenlikör) oder Cherry-D. mit Cherry Brandy. Hauptsache, es schmeckt.

Überhaupt ist Rum nach meinem Geschmack mit der spannendeste Schnaps. 8 jähriger rhum agricol aus Guadeloupe schmeckt nahezu wie Cognac! ** From: wilhelm@guadelou.uni-münster.de (Konrad Wilhelm) Date: 5 Jun 1994 Erfasser: Konrad Datum: 21.06.1994 Stichworte: News, Getränke, Drinks

Stichworte: Drinks, Getränk, News

Stichworte	Getränke

Daiquiri Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 Teile Mineralwasser*
- *2 Teile Zitronensaft*
- *1 Teil Zuckersirup*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln und in eine Cocktailschale abseihen.

(Original: 5 Teile weisser Rum, 2 Teile Zitronensaft, 1 Teil Zuckersirup) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Damenkränzchenpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 g Russischer Rauchtee*
- *250 ml Wasser*
- *3 Zitronen*
- *2 Orangen*
- *1 Vanillestange*
- *250 g Zucker - nach Geschmack anpassen*
- *15 dl Kräftiger Rotwein*

Die längs halbierte Vanillestange und den Tee mit dem kochenden Wasser übergiessen, etwa 5 Minuten ziehen lassen. Abgiessen und mit dem Zitronen- und Orangensaft sowie dem Zucker vermischen. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen, nicht kochen! Den Rotwein dazugeben und noch fünf Minuten knapp vor dem Siedepunkt halten.

Heiss servieren. * Quelle: Nach: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Winter in der Küche, Hallwag, 1993 ISBN 3-444-10415-4 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Heiss, Wein, Punsch, P6

Stichworte: P6, Heiss, Punsch, Getränk, Wein

Stichworte	Getränke

Danziger Goldwasser

Für 4 Portionen

FUER DEN ANSATZ

- *1 l Branntwein*
- *100 g frische Rosenblätter*
- *100 g Orangenblueten*
- *2 g Zimtblueten*
- *1 g Nelken*

ZUM FERTIGMACHEN

- *250 g Zucker*
- *2 EL Rosenwasser*
- *2 EL Orangenbluetenwasser*
- *3 Blatt Goldschaum*

Man füllt den Branntwein, die Rosenblätter und Orangenblueten, die Zimtblueten und Nelken in Flaschen und lässt sie 14 Tage ausziehen. Dann läutert man den Zucker, vermischt den destillierten Branntwein mit demselben, fügt Rosen- und Orangenbluetenwasser und den Goldschaum hinzu, füllt ihn auf Flaschen, verkorkt sie gut und bewahrt das Goldwasser an kühlem Orte auf. * Quelle: Henriette Davidis Praktisches Kochbuch Signum Verlag, Gütersloh * Abgetippt: Ulli Fetzer - 2:246/1401.62 Erfasser: Ulli Datum: 17.08.1994 Stichworte: Getränke, Likör, P1

Stichworte: Likör, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Darjeeling On The Rocks

Für 4 Portionen

FÜR 1 GLAS

- *1/2 Becher Darjeeling-Tee*
- *1/2 Becher Champagner o. Sekt*
- *1 Spritzer Zitronensaft*
- *3 Eiswürfel*

Glasrand mit Zitronensaft befeuchten und in Zucker stippen. Eiswürfel mit dem Tee übergiessen und mit Champagner oder Sekt auffüllen. Anschliessend einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und kühl servieren. ** Gepostet von: Dietmar Dierschke Erfasser: Dietmar Datum: 30.11.1995 Stichworte: P1, Tee, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, P1, Tee

De Rigneur

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Bourbon Whisky*
- *4 cl Grapefruitsaft*
- *2 Barlöffel Honig*

Alle Zutaten mit Eis kräftig im Shaker schütteln, in ein Cocktailglas abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Deauville

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Cognac/Brandy*
- *2 cl Calvados*
- *2 cl Cointreau*
- *2 cl Lemon Juice*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In Cocktailschale geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Deep South

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Southern Comfort*
- *4 cl Brauner Rum*
- *4 cl Zitronensaft*
- *4 cl Limettensaft*
- *Champagner*

Zutaten mit Eis kräftig schütteln, in Champagnerkelch giessen, mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Limetten, Champagner, Cocktail, Rum

Der Alkoholfreie Trend-Trink 1995

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Eiswürfel*
- *1 cl Lime Juice; (z.B. Rose's)*
- *1 cl Curacao Blue alkoholfrei*
- *4 cl Mandelsirup*
- *8 cl Ananassaft*
- *4 cl Sahne; flüssige*

Alle Zutaten shaken und ins Glas abseihen. * Quelle: Nach: drinks 4/95 Erfasst: Barbara Furthmüller Erfasser: Barbara Datum: 05.11.1995 Stichworte: Getränke, Longdrink, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Longdrink, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Der Alkoholfreie Trend-Trink 1995 (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Eiswürfel*
- *4 cl Lime Juice; (z.B. Rose's)*
- *4 cl Curacao Blue alkoholfrei*
- *16 cl Mandelsirup*
- *32 cl Ananassaft*
- *16 cl Sahne; flüssige*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: drinks 4/95 -

- Erfasst: - Barbara

- Furthmüller

Alle Zutaten shaken und ins Glas abseihen.

Stichworte: Longdrink

Stichworte Getränke

Der fliegende Robert

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Eiswürfel*
- *4 cl Doppelkorn; z.B. Berentzen*
- *2 cl Blue Curacao*
- *1 Prise Zitronensaft*
- *Bitter Lemon*
- *1 Zitronenscheibe*
- *1 Cocktailkirsche*

Einige Eiswürfel in den Shaker geben. Doppelkorn, Curacao und den Zitronen- saft hinzufügen, schütteln und mit dem Eis in ein Longdrinkglas geben. Mit Bitter Lemon auffüllen und mit der Zitronenscheibe und der Cocktailkirsche garnieren. * Quelle: Erfasst von Ursula Geile@2:241/570.1 14.06.94 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Kalt, Getränk

Derby Daiquiri

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Zitronensaft*
- *3 cl Orangensaft*
- *1 TL Extra feiner Zucker*
- *4 1/2 cl Bacardi Rum*
- *1 Tasse Geschabtes Eis*

Alles in ein elektronisches Mixgerät geben. Bei mittlerer Geschwindigkeit 20 sek lang mixen. Dann ins Glas geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Desiree

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Dolfi Fraise de Bois*
- *2 cl Bourbon Whisky*
- *1 cl Obers*
- *1/2 cl Lemon Juice*
- *1 cl Grenadine*
- *Golden Fresh*

Zutaten shaken und mit Golden Fresh auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Devil`s Heaven

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Tequila Gold*
- *2 cl Cassisse*
- *1 cl Limettensaft*
- *Ginger Ale zum auffüllen*

Alles bis auf den Ginger Ale in den Shaker geben, gut schütteln, ins Glas füllen und mit Ginger Ale auffüllen ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 12.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Diana

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Creme de Menthe weiss*
- *2 cl Cognac*

Eis in ein Glas geben mit den Zutaten übergiessen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Didi's Tongburster

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Tequila*
- *5 cl Weisser Rum*
- *2 cl Zitrone*
- *2 cl Limone*

Im Shaker auf viel Eis schütteln. In ein Longdrink Glas geben auf viel zerstossenem Eis, zwei Zitronenscheiben obenauf. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Die erste selbstgekochte Milch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Wasser*
- *36 g Voll-Reisschleim*
- *oder Speisestärke*
- *400 ml Pasteurisierte Vollmilch*
- *20 g Milchzucker*
- *12 g Keimöl*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

Küchen-Ratgeber für Babys

Dagmar v. Cramm

ISBN 3774210993

erfaßt von:

Jürgen Wenzel@2:2448/10.48

24.03.96

(Bis 6. Monat) Das Wasser in einen kleinen Topf geben. Den Reisschleim oder Speisestärke einrühren und den Topf auf die Kochstelle stellen. Die Stärkelösung bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dann 2-3 Minuten kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle ziehen, mit einem Schneebesen die Milch unterschlagen, den Zucker hinzufügen und alles verrühren. Das Öl dazugeben und die Milch mit dem elektrischen Handrührgerät kräftig durchschlagen. Die Milch in die Flasche füllen. Sie hat jetzt die richtige Trinktemperatur.

:Pro Person ca. : 140 kcal :Pro Person ca. : 580 kJoule :Eiweis : 4 Gramm :Fett : 7 Gramm :Kohlenhydrate : 15 Gramm

Stichworte: Kinder, Milch

Die weissen Riesen (Basisinfo über Sauermilchprodukte)

Für 4 Portionen MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- stern 14/94 Erfasst:

- Ulli Fetzer 2:246/1401.62

- - 6.10.1994

Ein paar Früchte und Kräuter in die Buttermilch oder den Kefir gemixt, schon entsteht ein kraftspendender Cocktail - ohne Alkohol und mit viel Geschmack. Sie sind Fitmacher am Morgen, Energielieferanten für Verschnaufpausen, Aufputschmittel gegen Frühjahrsmüdigkeit und Leistungstief: Dickmilch, Buttermilch, Kefir, Joghurt und Molke. Solo im Geschmack eher Langweiler, entwickeln sie sich in Allianz mit frischen Früchten, Gemüsen, Säften, Honig und Kräutern zu leckeren Power-Drinks. Kraftspendend sind sie deshalb, weil sie eine geballte Ladung Mineralstoffe, Eiweiss und alle Vitamine von A bis E enthalten. Damit nichts davon auf der Strecke bleibt, werden die Drinks immer frisch zubereitet und gleich getrunken. Die Steckbriefe der verschiedenen Weissen: Buttermilch bleibt bei der Herstellung von Butter übrig und enthält manchmal noch kleine Butterflöckchen. Molke läuft als wässeriger Teil bei der Käseherstellung ab. Grosser Lieferant von Eiweiss und Mineralstoffen. Dickmilch ist durch Säurebakterien dickgelegte und gereifte Vollmilch. Kefir reift mit speziellen Bakterienkulturen zu einem etwas prickelnden, kohlensäure- und leicht alkoholhaltigen Milchgetränk. Joghurt, eingedickte Milch von feinsäuerlichem Geschmack, gehört - mit Wasser verdünnt - zu den beliebtesten Erfrischungsgetränken des Vorderen und Mittleren Orients. Sauermilchdrinks schmecken zu jeder Jahreszeit, vor allem aber an heissen Sommertagen. Sie lassen sich mit fast allen verfügbaren Früchten kombinieren. Nur Vorsicht bei frischer Ananas und Papaya. Die enthalten Enzyme, bei denen auch Sauermilch leicht bitter wird.

Stichworte: Sauermilch, Informationen, Milch

Diskussionspunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/3 Zitrone*
- *2 Orangen*
- *1/3 Vanillestengel*
- *5 g Getrocknete Orangenblueten*
- *5 g Rauchtee*
- *1/3 l Wasser*
- *1/3 kg Zucker*
- *2/3 dl Maraschino - oder Kirschwasser*
- *5 dl Trockener Weisswein*
- *5 dl Kräftiger Rotwein*
- *1 dl Madeira*
- *2.33 dl Arak*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Oskar Marti, Ein

- - Pöt am Herd, Winter in

- - der Küche, Hallwag,

- 1993 - ISBN 3-444-10415-4

- - Erfasst von Rene Gagnaux

Die Teeblätter mit der Hälfte vom kochenden Wasser überbrühen und fünf Minuten ziehen lassen, danach abgiessen. Den Zucker im restlichen Wasser läutern, die aufgeschnittene Vanillestange und die Orangenblueten beifügen und ziehen lassen, bis der Läuterzucker abgekühlt ist. Durchseihen und mit dem Tee vermischen. Orangensaft, Zitronensaft, Maraschino, Weisswein, Rotwein, Madeira und Arrak dazugeben und alles langsam erhitzen. Nicht kochen! Heiss servieren.

Stichworte: Heiss, Punsch, Wein

Stichworte	Getränke

Dizzy Izzy

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Cream Sherry*
- *3 cl Bourbon Whisky*
- *2 cl Ananas Juice*
- *2 cl Lemon Juice*

Mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Dolly

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Apricot Brandy*
- *3 cl Gin*
- *2 cl Vermouth Dry*
- *1 Orangenscheibe*

Eis zerstossen Zutaten im Glas durchrühren, Orangenscheibe beifügen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Dolomiten-Steiger

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Rotwein*
- *1/2 l weissen Rum*
- *1/4 l Schnaps*
- *Zimt*
- *Nelken*
- *Honig*
- *Orangensaft nach Geschmack*

Wie bei jedem Glühwein alles miteinander vermengen und erhitzen. Wirkung: Absturz garantiert. :Stichworte : Glühwein, P1 :Notizen (**) : : : Gepostet von Stefan Thurow Stichworte: P1, Glühwein

Stichworte	Getränke

Dolores

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Cream Sherry*
- *2 cl Brauner Rum*
- *1 cl Dubonnet*
- *3 cl Orange Juice*

Mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Donaldson's Beer Cup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 Becher Bier*
- *2 Becher Mineralwasser*
- *1/16 TL Noyau; (*)*
- *1/2 Zitronenschale*
- *1 Spur Muskat*
- *1 TL Zucker*
- *1/4 Becher zerstossenes Eis*

(*) Noyau: das müsste, nach umfangreichen Recherchen, eine Art mit Nüssen aromatisierter Brandy; ich weiss nicht, wo so etwas im Original erhältlich ist, und bin auch nicht so intensiv mit der Produktpalette des Hauses Eckes bewandert. Ich habe Eckes geschrieben, und wehe, jemand wagt dies zu quolschen !!!

Ihr vermischt das Bier mit dem Sprudelwasser und dem Likör. Dann kommt die Zitronenschale, das Muskat und der Zucker dazu. Zum Schluss gebt Ihr das Eis hinzu und rührt es kräftig um.

Übersetzt aus New World Encyclopedia of Cooking, 1972, abgetippt und gepostet von Christian Bluehm @ Hg, 21.02.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Bier, P6

Stichworte: Bier, P6, Kalt, Getränk

Dorlis Flip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Sherry medium*
- *2 cl Creme de Cacao weiss*
- *1 cl Cognac*
- *1 cl Zuckersirup*
- *2 cl Sahne*
- *1 Eigelb*
- *Muskat*

Die Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kurz und gut schütteln und in ein Flipglas oder einen Sektkelch abseihen. Mit etwas Muskat bestreuen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

double Rainbow Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Spritzer Zitronensaft*
- *1 Spritzer Grenadine Sirup*
- *Orangensaft (frisch gepreßt)*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln und in ein vorgekühltes, mittelgrosses Becherglas abseihen.

(Original: 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Spritzer Grenadine Sirup, 1 Teil Orangensaft, 3 Teile Drambuie) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Drachenblut

Für 4 Portionen

Zutaten

- *32 cl Kirschnektar*
- *32 cl Maracujanektar*
- *8 cl Grenadine*
- *8 cl Zitronensaft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Franz Brandl Cocktails

- ohne Alkohol erfasst von

- Petra Holzapfel

Im Shaker mit einigen Eiswürfeln gut schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgiessen. Mit Zitronenscheibe sowie Cocktailkirschen garnieren.

Stichworte: Cocktail, Alkoholfrei, Getränk

Dream Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Weinbrand*
- *4 cl Curacao weiss*
- *4 cl Anisette*
- *shaken*
- *MMMMM*

Stichworte Getränke

Drink Takka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Wodka*
- *3 cl Limonensaft*
- *1 cl Blue Curacao*
- *1 Limone*

Alles zusammengeben und auf Eis mixen. Ohne Eis ausschenken. Mit der Limone garnieren. Natürlich alles gut gekühlt. ** Gepostet von Christian Welzel Date: Mon, 24 Apr 1995 Erfasser: Christian Datum: 11.09.1995 Stichworte: Getränk, Drink, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Drink, Getränk

Driver

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 ml Hagebuttentee*
- *100 ml Traubensaft*
- *5 g Apfel-Weizen-Ballast Ht*
- *1 TL Honig*

Kochen Sie zunächst von etwa 200 ml Wasser einen Hagebuttentee. Wenn er abgekühlt ist, geben Sie in ein grosses Trinkglas zunächst Apfel-Weizen- Ballast Ht und giessen dann unter Umrühren den Tee hinzu. Anschliessend die übrigen Zutaten hineingeben und weiter gut quirlen. Mit Diver nehmen Sie so ganz nebenbei eine gute Portion wertvoller Ballasststoffe auf. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Drums of Rio

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Wodka*
- *24 cl Batida de Coco*
- *48 cl Maracujasaft*

Alle Zutaten mit Eis shaken. Glasrand mit Zitrone einreiben und in Zucker tauchen. Mix ins Glas seihen und mit Früchten garnieren.

Stichworte: Longdrink, Koko, Batida, Vodka

Dubonnet Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Dubonnet Rouge*
- *3 cl Gin*

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit einer Zitronenschale abspritzen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Dubonnet Creme

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Dubonnet*
- *3 cl Creme de Cassis*
- *Soda*
- *2 dash Zitronensaft*
- *Zitronenscheibe*

Dubonnet und Creme de Cassis mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas verrühren, mit Soda auffüllen, dann den Zitronensaft und die Zitronenscheibe dazugeben.

Statt des Zitronensaftes könne auch 2 Spritzer Lemon Juice genommen werden. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Dubonnet Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Dubonnet*
- *1 cl Kirschlikör*
- *4 cl Orange Juice*
- *2 cl Lemon Juice*
- *Sodawasser*

Die Zutaten -ohne Sodawasser - mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln, in ein Longdrinkglas abseihen und mit Sodawasser auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Dudelsack

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Creme de Cacao braun*
- *3 cl Gin*
- *2 cl Limettensaft*
- *1 Stück Orangenschale*

Likör. Gin und Limettensaft mit Eis im Shaker kräftig schütteln, in ein Cocktailglas abseihen. Mit Orangenschale abspritzen und ein rundes Stück an den Rand stecken. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte Getränke

Duke of Marlborough

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Fino Sherry*
- *3 cl Vermouth Rosso*
- *3 cl Lemon Juice*
- *1 cl Grenadine*

Mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Dunlop Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Prise Angostora*
- *1/3 Sherry*
- *2/3 Rum*

Alles gut rühren und durch ein Sieb in ein Cocktailglas geben.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Rum, Sherry, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Rum, Sherry

Duplex

Für 4 Portionen

Zutaten

- *42 cl frz. Vermouth*
- *42 cl ital. Vermouth*
- *4 Prise Angostura*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SAS B@r

- www.leo.org/bar/ Erfasst

- von: Roland Pötschke

- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de

- /pötschke/

MMMMM

Stichworte Getränke

Earthquake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Whisky*
- *1 1/2 cl Roter Genever*
- *1 1/2 cl Pernod*

Mit Eis gut schütteln und in ein Cocktailglas abseihen.

Vorsicht, dröhnt! ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

East India Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 3/4 cl Sherry*
- *3 3/4 cl Wermut*
- *1 Prise Orangenbitter*
- *1 p.Port. Kirsche*

Mit Eiswürfeln schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Kirsche reinwerfen (Spass muss es ja auch machen). ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

East-West-Indies

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.3 TL Currypulver*
- *0.3 TL Paprika edelsüß*
- *0.15 TL gemahlener Kreuzkümmel*
- *0.07 TL gemahlenes Piment*
- *0.05 TL Chilipulver*

* Quelle: K.-H. Boller Erfasser: Datum: 19.08.1996 Stichworte: Würze, Jerk, Kreole, Karibik, P40

Stichworte: Gewürze, P40, Karibik, Kreole, Jerk

Eastwind

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Wodka*
- *8 cl Vermouth Dry*
- *8 cl Vermouth Rosso*
- *2 Orangenscheibe*
- *2 Zitronenscheibe*

Wodka und Vermouth auf Eis gut verrühren. In Aperitifglas füllen und mit Fruchtscheiben garnieren.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Vodka

Easy Bajan

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.1 mittl. Zwiebel; gehackt*
- *0.1 Knoblauchzehe; zerdrückt*
- *0.3 Frühlingszwiebeln; gehackt, - mit ein wenig*
- *von - den grünen Teilen*
- *0.1 mal 1 cm Stück Chilischote; - gehackt*
- *0.1 TL Koriander; sehr fein gehackt*
- *0.1 TL feingehackter Thymian*
- *0.1 Stengel Majoran*
- *0.02 TL Piment*
- *0.05 TL Salz*
- *schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.*
- *0.1 Prise Worcestershiresauce*

** Gepostet von K.-H. Boller Erfasser: K.-H. Datum: 19.08.1996 Stichworte: Würze, Jerk, Kreole, Karibik, P40

Stichworte: Gewürze, P40, Karibik, Kreole, Jerk

Easy Dancer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.05 cl Pfirsichschnaps*
- *0.05 cl Vodka*
- *0.1 cl Pfirsichsaft*
- *3 klein. Pfirsichstücke*

Alle Zutaten zusammenmixen. Mit Eiswürfeln & Strohhalm servieren. ** Gepostet von Karsten Tralst Date: Wed, 04 Jan 1995 Erfasser: Karsten Datum: 08.03.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Ebereschenlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1500 g Gartenebereschen*
- *750 g gestossenen braunen Kandis*
- *10 Gewürznelken*
- *1 Zimtstange*
- *1 1/2 l sehr guter Kornbranntwein*

1.) Beeren waschen abtropfen lassen,von den Rispen streifen, mit dem Kandis leicht zerstampfen. In einer Schüssel über Nacht stehenlassen.

2.) Am nächsten Tag die Nelken und die Zimtstange im Mörser zerstossen und zusammen mit den Ebereschen sowie dem gezogenen Saft in eine grosse bauchige Flasche füllen. Den Korn angiessen. Die Flasche gut verschliessen und an einen hellen Platz, jedoch nicht in die pralle Sonne stellen. Die Mischung 3 Monate stehen lassen, häufig schütteln.

3.) Nach obiger Methode abseihen. Nicht zu hell 8 Monate haltbar. ** From: S_DOLLINGE@rzmain.rz.uni-ulm.de (Dollinger Jürgen) Date: 10 Jan 1994 15:55:53 GMT Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Jürgen Datum: 17.02.1994 Stichworte: Getränke, Liköre

Stichworte: Likör, Getränk

Stichworte	Getränke

Edison

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Cidre oder Apfelwein*
- *1/4 l Apfelkorn*
- *Zimt*
- *Zucker*

Wie immer alles mischen und erhitzen. Wirkung: Nach zwei Gläsern geht die Lampe an. :Stichworte : Glühwein, P1 :Notizen (**) : : : Gepostet von Stefan Thurow Stichworte: P1, Glühwein

Egg Beer (Eierbier)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Ei*
- *2 Flasche Bier*
- *4 TL Zucker*
- *Muskatnuss*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- New World Encyclopedia

- of - Cooking, 1972 -

- Gepostet von Christian -

- Bluehm, 21.02.94

Ihr quirlt das Ei und gebt allmählich das Bier dazu. Das Ganze erhitzt Ihr unter Rühren. Wenn es beginnt zu schäumen, nehmt Ihr den Topf vom Feuer. Zum Schluss reibt Ihr noch etwas Muskat darüber. Im Sommer könnt Ihr es als Kaltgetränk zu Euch nehmen, und im Winter könnt Ihr es auch noch in erwärm- ter Form geniessen.

Stichworte: Bier, Heiss

Egg Nogg Tea

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 l Milch*
- *8 TL Teezucker*
- *8 TL Tee, schwarzer*
- *8 Eigelb*

AUFGESCHNAPPT VON HEIN

- *Rühle in 12/98*

Die Milch mit dem Teezucker aufkochen. Die Teeblätter damit überbrühen, 4 Minuten ziehen lassen. Das Eigelb verquirlen und das Milch Teegemisch dazugießen. Den Egg Nogg Tee im Punschglas servieren.

Stichworte: Heiss, Punsch, Alkoholfrei

Eier - Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Weisswein*
- *1/2 Vanilleschote*
- *2 Zitronenscheiben*
- *1 Stange Zimt*
- *3 Eier*
- *1 Prise Salz*
- *50 g Puderzucker*
- *4 EL Rum*

Weisswein. aufgeschlitzte Vanilleschote, Zitronenscheiben und Zimt erhitzen, nicht kochen. Eiweiss und Salz steifschlagen.

Puderzucker sieben, zufügen und darunterschlagen. Eigelb und Rum verquirlen, darunterziehen. Wein durchseihen, heiss zum Eischaum giessen und dabei kräftig schlagen. * From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Punsch, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Punsch, Getränk, ZER

Eier-Tee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Eier*
- *1 Eigelb*
- *66 g Zucker*
- *2/3 Zitrone; Saft*
- *2/3 l Schwarzer Tee - warm, jedoch nicht heiss*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Peter Schmöckels

- grosses - Buch der

- Getränke - Mosaik 1993 -

- ISBN 3 576 10130 6 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Eier und Eigelbe mit dem Zucker verrühren und dabei den Zitronensaft tropfenweise untermischen. Den Tee langsam unter schlagen dazugiessen und alles im Wasserbad cremig-schaumig schlagen. In Teegläser füllen und sofort servieren.

Stichworte: Heiss, Tee

Eiercognac

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 Eigelbe*
- *2 Stangen Vanille*
- *500 g Zucker*
- *1 l Weinbrand; oder 1 l Cognac*
- *ZUBEREITUNG:*

Eigelbe und ausgeschabte Vanillestangen mit Zucker 30 Minuten (in der Küchenmaschine 10 Minuten) schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse dick und schaumig ist. Unter ständigem Weiterrühren langsam den Weinbrand oder Cognac zugiessen. Einige Minuten stehen lassen, dann nochmal umrühren. In eine hübsch geformte Flaschefüllen und zukorken. Vor Gebrauch gut schütteln. Eiercognac ist sofort trinkfertig ** Gepostet von Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränk, Alkohol, Ei, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Getränk, Eier

Eiergrog

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Eigelb pro Säufernase und Durchgang*
- *Zucker*
- *Rum*
- *kochendes Wasser*
- *Gabel oder Teelöffel*
- *Becher*

Das Eigelb in den Becher, Zucker nach Belieben drauf und den Kram mit Löffel oder Gabel schaumig schlagen (beware of Flecken im Sofa!). Das Zeugs muss fast steif sein. So, nun Rum drauf, je mehr, desto besser und mit kochendem Wasser auffüllen. Umrühren, wegschlabbern.

Hat was ungeheuer olympisches, wenn die Leute versuchen, ihr Eigelb schaumig zu schlagen, besonders nach der dritten oder vierten Runde. Ein Rezept von der schleswig-holsteinischen Westküste.

(Na, da machst Du es den Leuten aber wohl ein bisschen zu schwer: man sollte das Ei-Zuckergemisch schon vorher mit dem Schneebesen oder Mixer schaumig schlagen. Dann wird allerdings (in der Ecke von Schleswig-Holstein, wo ich her kommen) erhitzter Rum zugegeben und auf das Wasser verzichtet. Rühren müssen die Leute allerdings trotzdem kräftig, sonst setzt sich der Rum ab! Gruss, Inke) ** From: sven@joliet.deceiver.sub.org (Sven Hoffmann) Date: Sat, 19 Mar 1994 14:41:14 +0100 Erfasser: Sven Datum: 04.04.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, News

Stichworte: Alkohol, Getränk, News

Stichworte	Getränke

Eiergrog I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eigelb*
- *32 cl Heisse Milch*
- *4 cl Ahornsirup*
- *12 cl Brauner Rum*
- *4 TL Kakaopulver*

Eigelb. Sirup und Rum schaumig schlagen. Vorsichtig in die heisse Milch unterrühren. In einem Glas heiss servieren. Mit Kakao bestreuen. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Alkoholisch, Grog, Punsch, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Punsch, Grog, Getränk

Eiergrog mit Sanddorn

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 Eigelb; evtl. 1/3 mehr*
- *3 EL Honig*
- *Naturvanille*
- *6 EL Wasser; evtl. 1/3 mehr*
- *750 ml Schwarzer Tee; warm*
- *5 EL Sanddornsaft; evtl. die doppelte Menge*

Eigelb mit Honig, Naturvanille und Wasser kräftig verrühren. Schwarzen Tee und Sanddornsaft zugeben und alles im Wasserbad mit dem Schneebesen schlagen, bis der Punsch aufsteigt, dann in Gläser füllen. * Quelle: erfasst von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 18.12.1996 Stichworte: Getränke, Heiss, Tee, Eigelb, Alkoholfrei, P4

Stichworte: P4, Heiss, Tee, Eigelb, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Eierlikör -Variationen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Eidotter*
- *375 g Puderzucker*
- *1/2 l Sahne*
- *1 Vanillestange*
- *125 g Zucker*
- *1/4 l Weingeist*
- *1/8 l Weinbrand*
- *1/8 l Spiritouse nach Geschmack*
- *1/4 l Vollmilch*

Eidotter mit Puderzucker rühren, bis es wie eine Salbe aussieht. Die Sahne und die Vollmilch mit der Vanillestange aufkochen. Zucker hinzufügen und kaltrühren. Mit der Eimasse vermengen und langsam den Weingeist, den Weinbrand und die restliche Spirituosen (z.B. AMARETTO oder DRAMBUIE) zugeben und in dekorative Flaschen füllen.

statt Weinbrand kann auch Whisky genommen werden. ** Gepostet von Peter Mess Date: Sat, 10 Dec 1994 Erfasser: Peter Datum: 19.01.1995 Stichworte: Getränke, Likör, P1

Stichworte: Likör, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Eierlikör 2

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eigelb (ohne Tritt und Brand)*
- *1 Haube 10%ige Dosenmilch (125 ml)*
- *1 Haube Weinbrand (125 ml)*
- *1/2 Haube Zucker oder Puderzucker (50 g)*

Alle Zutaten in den Mix-Fix (Tuppaware) geben und gut durchschütteln.

Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Mix-Fix, Eier, Tuppaware, Likör, Getränke, Eierlikör

Stichworte: Likör, Mix-Fix, Tuppaware, Eierlikör, Getränk, Eier

Stichworte	Getränke

Eierlikör I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 (- 6) Eigelb*
- *1/2 l Sahne*
- *1/8 l Rum*
- *1/8 l Weingeist (90 %)*
- *1/4 kg Puderzucker*
- *1 1/2 Pk. Vanillezucker*

Alles zusammen vorsichtig verrühren. ** Gepostet von Peter Kümmel Date: Fri, 09 Dec 1994 Erfasser: Peter Datum: 19.01.1995 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Eierlikör II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 Eier*
- *300 g Puderzucker*
- *2 Becher Vanillin-Zucker*
- *1/2 Zitrone / Saft*
- *1 groß. Dose Dosenmilch*
- *etwas Sahne*
- *1/4 l Alkohol (96%)*

Die Eier mit einem elektrischen Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Nach und nach den gesiebten Puderzucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft hinzufügen. Die Dosenmilch mit Sahne auf 1/2 l auffüllen. Sobald die Eiermasse cremig wird, langsam die Milch hinzugiessen und in kleinen Mengen den Alkohol unterrühren. Den Eierlikör in Flaschen füllen. Ergibt zwischen 1,5 und 1,75 Liter, aber mach bitte nicht denselben Fehler wie ich: Ich hab Bananen untergerührt. Das Zeug schmeckte himmlisch, aber ich konnte es nach nur wenigen Tagen vernichten, da es durch die Braunfärbung der Bananen alles andere als lecker aussah. Ansonsten: Den Alkohol bekommst du aus der Apotheke. Allerdings musst Du Dir die Frage gefallen lassen, was Du damit willst. Aber ich hab ihn problemlos erhalten (was ein freundliches Lächeln doch ausmacht). * Quelle: Rezepte aus dem Alpenland ** Gepostet von Sabine Sellien Date: Sat, 10 Dec 1994 Erfasser: Sabsi Datum: 20.01.1995 Stichworte: Getränke, Liköre, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Likör, Getränk

Stichworte	Getränke

Eierlikör III

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Grosse Dose Kondensmilch*
- *(7,5% Fett)*
- *5 Eigelb*
- *1 Pk. Vanillezucker*
- *125 g Puderzucker*
- *125 g Weingeist (96%, Apotheke)*

Milch. Eigelb und Zucker eine halbe Stunde (in der Küchenmaschine 10 Minuten) schlagen. Danach unter ständigem Rühren den Alkohol dazugeben. In Flaschen füllen und einige Tage stehen lassen. Vor Gebrauch schütteln. * Quelle: Gepostet von Michelle Henkel Erfasser: Michelle Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Eierlikör mit Mokka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Puderzucker*
- *1 Pk. Vanillezucker*
- *4 Eigelb*
- *1 Dos. Kondensmilch*
- *250 ml Weingeist*
- *1/2 l Espresso, stark gekocht*

Puderzucker. Vanillezucker, 4 Eigelb gut verrühren, Kondensmilch langsam untermischen. Weingeist und Espresso dazugeben undnochmals gut und lange verrühren. Probieren und abfüllen.

26.03.1994 (WA) ** Gepostet von Peter Kümmel Date: Fri, 09 Dec 1994 Erfasser: Peter Datum: 19.01.1995 Stichworte: Getränke, Eier, P1

Stichworte: P1, Getränk, Eier

Stichworte	Getränke

Eierlikör mit Whisky

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 Eigelbe*
- *1/2 Vanilleschote*
- *1 Msp. Zimt*
- *200 g Zucker*
- *1/4 l Sahne*
- *1/2 l Whisky*

Kühl und dunkel 5 Wochen haltbar. ** From: S_DOLLINGE@rzmain.rz.uni-ulm.de (Dollinger Jürgen) Date: 10 Jan 1994 15:55:53 GMT Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Jürgen Datum: 17.02.1994 Stichworte: Getränke, Liköre

Stichworte: Likör, Getränk

Stichworte	Getränke

Eierlikör nach Kienle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *7 Eier*
- *150 g Zucker*
- *2 Becher Vanillezucker*
- *1/2 l Kognak*

Eier. Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach Kognak unterrühren. ** From: S_DOLLINGE@rzmain.rz.uni-ulm.de (Dollinger Jürgen) Date: 10 Jan 1994 15:55:53 GMT Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Jürgen Datum: 17.02.1994 Stichworte: Getränke, Liköre

Stichworte: Likör, Getränk

Eierlikör nach Zingerle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 Eigelb*
- *250 g Zucker*
- *1/2 l Milch*
- *250 g Zucker*
- *1 Becher Vanillezucker*
- *1/4 l 96% Alkohol*

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Milch, Zucker und Vanillezucker aufkochen, abkühlen, dazurühren. Zuletzt Alkohol dazu rühren. ** From: S_DOLLINGE@rzmain.rz.uni-ulm.de (Dollinger Jürgen) Date: 10 Jan 1994 15:55:53 GMT Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Jürgen Datum: 17.02.1994 Stichworte: Getränke, Liköre

Stichworte: Likör, Getränk

Eierlikör-Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l heisser Kaffee*
- *4 Gläschen Eierlikör*
- *1 Gläschen Rum*
- *2 EL Zucker*
- *100 g halbsteif geschlagene süsse Sahne*

Kaffee mit Eierlikör, Rum und Zucker verquirlen, Sahne unterziehen und in Gläser oder Tassen verteilen.

Sofort servieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.09.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkohol, Kaffee

Stichworte: Alkohol, P1, Kaffee, Getränk

Eierlikör-Variationen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *48 Eidotter*
- *1500 g Puderzucker*
- *2 l Sahne*
- *4 Vanillestange*
- *500 g Zucker*
- *1 l Weingeist*
- *1/2 l Weinbrand*
- *1/2 l Spirituose nach Geschmack*
- *1 l Vollmilch*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet von Peter

- Mess - 10.12.1994

Eidotter mit Puderzucker rühren, bis es wie eine Salbe aussieht. Die Sahne und die Vollmilch mit der Vanillestange aufkochen. Zucker hinzufügen und kaltrühren. Mit der Eimasse vermengen und langsam den Weingeist, den Weinbrand und die restliche Spiritiouse (z.b. AMARETTO oder DRAMBUIE) zugeben und in dekorative Flaschen füllen. Statt Weinbrand kann auch Wiskhey genommen werden.

Stichworte: Likör, Weinbrand

Stichworte	Getränke

Eierliköre, nach Kienle, Zingerle

Für 4 Portionen

EIERLIKOER NACH KIENLE

- *14 Eier*
- *300 g Zucker*
- *4 Becher Vanillezucker*
- *1 l Cognac*

EIERLIKOER NACH ZINGERLE

- *12 Eigelb*
- *500 g Zucker; (1)*
- *1 l Milch*
- *500 g Zucker; (2)*
- *2 Becher Vanillezucker*
- *1/2 l 96% Alkohol*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet von Dollinger

- - Jürgen, 10.01.94

Nach Kienle Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren,nach und nach Cognac unterrühren. Nach Zingerle Eigelb und Zucker (1) schaumig rühren. Milch mit Zucker (2) und Vanillezucker aufkochen, abkühlen lassen und zu der Eigelb-Zucker-Mischung rühren. Zuletzt Alkohol dazu rühren.

Stichworte: Schnaps, Likör

Stichworte	Getränke

Eierlikor

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Grobe Dose Kondensmilch*
- *(7,5% Fett)*
- *5 Eigelb*
- *1 Pk. Vanillezucker*
- *125 g Puderzucker*
- *125 g Weingeist (96%, Apotheke)*

Milch. Eigelb und Zucker eine halbe Stunde (in der Kuchenmaschine 10 Minuten) schlagen. Danach unter standigem Ruhren den Alkohol dazugeben. In Flaschen fullen und einige Tage stehen lassen. Vor Gebrauch schutteln. * Quelle: Gepostet von Michelle Henkel Erfasser: Holger Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte Getränke

Eierpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 Eigelb*
- *400 g Zucker*
- *16 cl Rum*
- *8 cl Weisswein*
- *4 Schuss Muskatnuß; gerieben*
- *1 l Milch; heiss*
- *4 Becher Vanillezucker*

h Quelle -- Gepostet: Walter H. Wälde -- 01.02.1995 Eigelb mit Zucker, Rum und Wein im Wasserbad schaumig schlagen. Die heisse Milch in einen Mixer geben, das Eiergemisch dazugeben und mit dem Vanillezucker verquirlen. Noch heiss in Gläser füllen.

Stichworte: Rum, Heiss, Eigelb, Milch

Eierpunsch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Frischei*
- *2 cl Zitronensaft, frisch gepreßt*
- *8 cl Orangensaft, frisch gepresst*
- *12 cl Ananassaft*
- *1 TL Grenadinesirup*
- *Eiswürfel*
- *Eiswürfel, zerstossen*
- *1 Maraschinokirsche*
- *1 Zitronenscheibe*

Die Zutaten im Shaker mit 6 bis 7 Eiswürfel schütteln.

In das zu einem Drittel mit gestossenem Eis gefüllte Glas abseihen. Mit Zitronenscheibe und Maraschinokirsche dekorieren. * Quelle: 26.03.96 I. Benerts aus der Rezeptsammlung 1987 bis 1991 ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränke, Kalt, Ei, Grenadine, Orange, P1

Stichworte: Orangen, P1, Kalt, Grenadine, Getränk, Eier

Eierpunsch I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eigelb*
- *100 g Zucker*
- *4 Gläschen Rum*
- *2 Gläschen Weisswein*
- *etwas geriebene Muskatnuss*
- *1/4 l Heisse Milch*
- *1 Päckchen Vanillezucker*
- *1 Zimtstern*

Eigelb mit Zucker, Rum und Wein im Wasserbad schaumig schlagen. Die heisse Milch in einen Mixer geben, das Eiergemisch dazugeben und mit dem Vanillezucker verquirlen. Noch heiss in Gläser füllen. * Quelle: Kalenderblatt ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 04 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Ein-Tag-Kwas aus Roggenbrot

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 kg Trockenes reines Roggenbrot*
- *72 l kochendes Wasser*
- *3200 g Dunkle Melasse*
- *8 EL Trockenhefe*
- *4 EL Feines Weizenmehl, Type 1050*
- *Rosinen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Irina Carl, Russisch -

- kochen, Edition dia 1993

- - ISBN 3 86034 112 X -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Am populärsten war Kwas, in Dutzenden von Varianten bekannt seit 1056. Die Zubereitung von Kwas ist langwierig und aufwendig. Zunächst wird eine Maische aus Wasser, Mehl und Malz angesetzt, die dann fermentiert wird. Später verdünnt man sie und reichert sie mit Hefe, Zucker und diversen natürlichen Geschmacksstoffen an. Kwas wird ungekocht und stets kalt getrunken. Die unterschiedlichsten Geschmacksnoten verleihen ihm Säfte von Früchten (Äpfel, Birnen) und Beeren sowie manche Gewürze wie Anis und Kräuter, beispielsweise Minze. Kwas wird heute hauptsächlich industriell hergestellt und oft im Sommer auf der Strasse vom Fass gezapft. Im Handel findet man verpacktes Kwas-Konzentrat, das nur mit Wasser verdünnt zu werden braucht. Nach etwas vereinfachtem Rezept kann man Kwas auch zu Hause herstellen. Ein-Tag-Kwas aus Roggenbrot (Kwas sutotschnyj iz rshanowo chleba) Beachten: 3 Tage vorher beginnen. Das Brot in kleine Stücke schneiden und im Backofen gut trocknen. Mit dem kochenden Wasser übergiessen, mit einem Leinentuch gut zudecken und auf 30 oC abkühlen lassen. Durch ein frisches Leinentuch filtern, dabei das Brot nicht ausdrücken. Die Melasse beifügen und gut durchrühren. Die Hefe mit dem Mehl vermischen und in etwas Wasser auflösen. Dem Brotwasser zugeben und zwölf Stunden bei Zimmertemperatur (etwa 22 oC) stehen lassen. Erneut filtern und in Flaschen abfüllen. Dabei jeder Flasche zwei Rosinen zufügen. Gut verschliessen und kaltstellen. Nach zwei Tagen trinkbar.

Stichworte: Russland, Kalt, Roggem, Kwas

Einstein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Rotwein*
- *4 cl Arrak*
- *4 cl orange Curacao*
- *4 cl Cognac*
- *4 cl Cointreau*
- *4 cl Obstler*
- *Zimt*
- *Zucker*
- *Nelken*

Wie jeden Glühwein alle Zutaten erhitzen und wirken lassen. Wirkung: Geht hopp-hopp-hopp in den Kopp. :Stichworte : Glühwein, P1 :Notizen (**) : : : Gepostet von Stefan Thurow Stichworte: P1, Glühwein

Stichworte	Getränke

Eis-Aprikose

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 l Aprikosennektar*
- *8 Kugeln Pistazieneis*
- *Zitronenlimonade*
- *8 Minzeblättchen*

Gut gekühlten Nektar in Longdrinkglässer verteilen. In jedes Glas 2 Eiskugeln und mit einem Schuss Zitronenlimonade auffüllen.

Mit Minzeblättchen garnieren. * Quelle: Gepostet von Ursula Geile 2:241/570.1, 28.06.94 textlich leicht angepasst Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, Aprikose, P4

Stichworte: Aprikose, P4, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Eis-Tee Rote Johanna

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2.79 TL Schwarzer Tee*
- *0.4 Fl. roter Johannisbeersaft*
- *0.4 l Wasser*
- *Zucker, nach Geschmack*

Den Johannisbeersaft in eine Eiswürfelschale giessen, und anschliessend im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Den Tee aufbrühen, 5 min. ziehen lassen, süssen und kalt stellen. Dann zum Servieren jeweils 3 Ruchtsaftwürfel in Longdrinkgläser geben und diese mit Tee auffüllen.

Gepostet von Heidi Nawothnig @ 2:2437/120.28 am 18.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P10

Stichworte: Alkoholfrei, P10, Getränk

Eisbeere (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *750 ml Eistee*
- *100 g Brombeere*
- *100 ml Cassissirup*
- *3 EL Zitronensaft*
- *Eiswürfel*

Alle Zutaten mixen, mit Eiswürfeln servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 04.06.1996 Stichworte: Getränke, Kalt, Tee, Brombeere, Cassis, P4

Stichworte: Brombeeren, P4, Cassis, Kalt, Tee, Getränk

Stichworte	Getränke

Eisbeeren-Tee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Beeren, gemischt z.B. Erdbeeren, Himbeeren,*
- *Johannisbeeren*
- *3 EL Rohrzucker; evtl. mehr*
- *1/2 Zitrone; Saft und Schale*
- *4 TL Tee, schwarz; z.B. Assam*
- *3/8 l Wasser, siedend heiss*
- *Mineralwasser zum Auffüllen*
- *4 Zitronenscheiben*

Beeren kurz unter fliessend kaltem Wasser abbrausen. Stielansatz bei Erdbeeren erst nach dem Waschen entfernen. Die gut abgetropften Beeren kleinschneiden, mit Rohrzucker und Zitronensaft und -schale im Mixer pürieren. In Eiskugelbeutel füllen und in den Gefrierschrank stellen. Schwarzen Tee in einen Teefilter geben, auf eine vorgewärmte Teekanne setzen und mit dem heissen Wasser übergiessen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen. Je zwei Eiskugeln in hohe Gläser verteilen. Den Tee darübergiessen (ca. halbvoll), mit Mineralwasser auffüllen. Je eine Zitronenscheibe an den Glasrand stecken und mit farbigem Strohhalm sofort servieren. Quelle: Werbeprospekt erfasst: Sabine Becker, 5. September 1997

Stichworte: Früchte, Tee, Eis, Alkoholfrei, Getränk

Eiscafe Karibik

Für 4 Portionen

Zutaten

- *25 g Kaffee*
- *5 dl Wasser*
- *4 Kugeln Vanille-Eis*
- *8 cl Weisser Rum*

Kaffee in der üblichen Weise filtern und kalt weden lassen. Dann mit dem Vanille-Eis verschlagen und den weissen Rum hinzufügen. Mit Eisstückchen in einem Glas servieren.

Stichworte: Rum, Kalt, Kaffee, Eis

Eispunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Kalter Punsch*
- *400 g Vanilleeis*
- *4 Scheib. Zitrone; zum Garnieren*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Nach SAT.1 TEXT -

- 06.02.95 Erfasst: Ulli

- Fetzer

Den Punsch und das Vanilleeis in einen Mixer geben und gut durchmixen. In Gläser abfüllen und jeweils mit einer Zitronenscheibe dekorieren.

Stichworte: Kalt, Eis, Punsch

Eistee

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Eistee-Limonade (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 dl Wasser*
- *2 EL Zucker; mehr, je Geschmack*
- *8 TL Schwarzer Tee*
- *12 Eiswürfel*
- *4 Zitronen; Saft*
- *Mineralwasser*

MMMMM-------------------------------GARNITUR---------------------------

4 Scheibe Zitrone

Wasser zum Kochen bringen und den Zucker darin auflösen. Tee mit Zuckerwasser aufgiessen und 5 Minuten ziehen lassen. Während dessen die Eiswürfel und den Zitronensaft auf Longdrinkgläser verteilen. Dann den Tee umrühren, über das Eis in die Gläser seihen und diese mit kaltem Mineralwasser auffüllen. Zitronenscheibe hinzufügen und mit Trinkhalm servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränke, Kalt, Tee, P4

Stichworte: P4, Kalt, Tee, Getränk

Stichworte	Getränke

Eiter-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Dos. Mandarinen*
- *1 Flasche Wodka*
- *2 l Orangensaft*
- *1 Flasche halbtrockenen Sekt*
- *1 Pk. Vanille-Eis*

Alle Zutaten nach und nach dazugeben und servieren. :Stichworte : Bowle, Getränke, Mandarine, Orangensaft, P1, Wodka :Notizen (**) : : : gepostet: Hardy Hergesell Stichworte: P1, Mandarine, Bowle, Orangensaft, Vodka, Getränk

Stichworte	Getränke

El Gaucho

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 TL Grüne Mateblätter*
- *750 ml Wasser*
- *2 Ingwerpflaumen - Ingwer kandiert*
- *4 TL Zucker*
- *4 Prise Angostura Bitter*

Mateblätter in heissem Wasser drei Minuten ziehen lassen. Ingwerpflaumen kleinschneiden und mit der Gabel zerdrücken. Zusammen mit dem Zucker in den heissen Mate geben, umrühren und erkalten lassen.

Den kalten Tee auf Longdrinkgläser verteilen und auf jeden Drink etwas Angostura spritzen. Leicht umrühren und servieren.

Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Mate, Ingwer, P4

Stichworte: P4, Kalt, Ingwer, Mate, Getränk

Stichworte Getränke

Eliza's Dream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *1 cl Barack Liqueur*
- *1 1/2 cl Curacao Blue*
- *4 cl Orangensaft; frisch gepresst*
- *4 cl Ananassaft*
- *1 cl Limettensaft*
- *einige Eiswürfel*

Alle Zutaten ausser den Eiswürfeln verrühren. Einige Eiswürfel in einen Shaker geben, die verrührten Zutaten hinzufügen, gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. * Quelle: erfasst von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 23.11.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, Cocktail, P1, Getränk

Elsässer Schokolade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 dl Vollmilch*
- *100 g Zartbitterschokolade*
- *1/2 TL Zimt*
- *3 Eigelb*
- *50 ml Vollrahm*

Die Milch bis kurz vor dem Siedepunkt bringen. Die Schokolade zerbröckeln und unter Rühren in der heissen Milch auflösen. Zimt zugeben.

Die Eigelbe in eine Schüssel geben und die heisse Schokolade unter Rühren langsam zugiessen. Die Schokolade mit dem elektrischen Rührgerät 30 Sekunden schaumig schlagen, in Tassen giessen und mit einer Haube aus Schlagrahm servieren.

Nach Belieben mit groben Schokospänen garnieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränke, Milch, Schokolade, Ei, P2

Stichworte: Schokolade, Milch, Getränk, Eier, P2

Stichworte	Getränke

Engel zu Pferd, Angels on Horseback

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Austern*
- *Zitronensaft*
- *6 Scheib. Bacon*
- *12 Kleine Scheiben Weissbrot*
- *Pfeffer*
- *Salz*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Stefan Ullmann -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Das Austernfleisch mit Zitronensaft beträufeln sowie mit wenig Pfeffer und Salz. Die Baconscheiben halbieren, jede Auster in einen Baconstreifen wickeln und mit einem kleinen Holzspiess befestigen. In Grill, Pfanne oder vorgehiztem Backofen bei 180 oC erhitzen, bis der Bacon leicht gebräunt und knusprig ist. Heiss auf Weissbrot servieren.

Stichworte: Australien, Salzwasser, Weichtier, Auster

English Punch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Weinbrand*
- *1/4 l Rum*
- *1/4 l Curacao*
- *1/4 l Arrak*
- *1 l Starker Tee*
- *1 Orange; in Scheiben geschn.*
- *1 Zitrone; in Scheiben geschn.*
- *2 Zitronen; davon der Saft*
- *1/2 Orange; davon die Schale*
- *250 g Zucker*

Alle Zutaten ein einem Topf bis vor den Siedepunkt erhitzen. Nicht zum Kochen bringen, sonst entweicht der Alkohol und damit das Aroma. Sobald sich der Zucker gelöst hat, den Punsch in eine Terrine oder ein Bowlengefäss abseihen. In Henkelgläsern servieren.

Der verwendete Alkohol muss gut sein. Wärme deckt Schwächen auf, die diesem Punsch bestimmt schaden würden.

Der Punsch kann kalt und heiss serviert werden. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, P6

Stichworte: P6, Getränk

Stichworte	Getränke

Entenbüsi

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Kümmelschnaps*
- *Kräuterschnaps*
- *Kernobstbranntwein*

Fritz J. Oberli: Dieses Rezept ist ein Unikat. Es wurde von einer prominenten Persönlichkeit in Vitznau (Juni 1978: 138 kg) vor einigen Jahren erfunden und ist heute in jedem Gasthof der Region erhältlich. Marianne, die lustige Bauerntochter, die im Restaurant Rütli in Vitznau serviert, schwört darauf, ein Entenbüsi vermöge gegen Depressionen mehr als der beste Psychiater. Autofahrer seien jedoch gewarnt!

Man nimmt ein Glas von der Grösse, die man sympathisch findet, und füllt es mit je 1/3 klarem Kümmel, 1/3 Kräuterschnaps und 1/3 Kernobstbranntwein. Rechten Ellbogen anheben und in einem Zug hinunter. Gewisse Experten ersetzen - oder ergänzen! - den Kernobstbranntwein durch/mit einem Schnaps, der aus der Wurzel des gelben Enzian (Gentiana lutea) gebrannt wird... * Quelle: Nach: Fritz J. Oberli Das Kochbuch aus der Innerschweiz, 1978 ISBN 3-88117-064-2 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 05.11.1995 Stichworte: Getränke, Spirituose, Schweiz, P1

Stichworte: Schweiz, P1, Spirituose, Getränk

Stichworte	Getränke

Erbeerlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Erdbeeren*
- *80 g weissen Kandis*
- *0.4 Gewürznelke*
- *0.3 l Kirschwasser*

Erdbeeren waschen, sehr gut abtropfen lassen und von den Fruchtansätzen befreien. Mit Kandis und Nelke in eine Flasche füllen. Kirschwasser darübergiessen. Gut verschliessen und an einem warmen Ort mind. 2 Monate durchziehen lassen. Filtern und wieder in eine Flasche geben. Noch einige Wochen kühl aufbewahren. ** Gepostet von: Anja.enndorf Erfasser: Anja Datum: 07.09.1996 Stichworte: Getränk, Likör, Erdbeere, Alkoholisch

Stichworte: Erdbeeren, Alkohol, Likör, Getränk

Erbeerlikör I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *240 g Sahne*
- *0.8 EL Zucker*
- *160 g Erdbeeren*
- *0.4 Päckchen Vanillezucker*
- *knapp 1/8 l Weingeist (90%)*

Sahne und Zucker unter Rühren aufkochen und 5 min bei geringer Hitze etwas einkochen lassen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen und entstielen, mit Vanillezucker pürieren und unter die Sahne rühren. Weitere 5 min köcheln lassen. Danach abkühlen lassen.

Weingeist unter die Erdbeer-Sahne mischen und in eine Flasche füllen. Einige Tage ziehen lassen. Vor dem servieren Flasche in warmes Wasser stellen, gut schütteln. ** Gepostet von: Steffi Kliebenstein Erfasser: Steffi Datum: 07.09.1996 Stichworte: Getränk, Likör, Erdbeere, Alkoholisch

Stichworte: Erdbeeren, Alkohol, Likör, Getränk

Erbsencocktail (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Erbsen*
- *2 Bd. Petersilie mit Stiel*
- *4 Karotte*
- *8 Champignons*
- *4 Eiswürfel*

Alles entsaften, gut mischen und kühl servieren.

Stichworte: Cocktail, Karotte, Petersilie, Erbse

Erdbeer-Ananas-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.8 kg Frische Erdbeeren*
- *0.4 Frische Ananas*
- *3.2 cl Kirschwasserschnaps gehobene Qualität*
- *300 ml Rieslingsekt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- NORDTEXT - 24.08.94

- Erfasst: Ulli Fetzer

- 2:246/1401.62

Die letzten Bowlen, die ich angeboten bekommen habe, waren aus Dosenfrüchten und so stark alkoholisiert, dass man noch Tage später daran gedacht hat. Meine Bowle ist aus frischen Früchten und leicht mit Kirschschnaps mariniert. Sie wird mit eiskaltem deutschen Winzersekt (Riesling-Traube) abgelöscht. Das Bowlengefäss sollte möglichst kalt stehen - also Eiswürfel besorgen oder das Gefäss in eine grosse Wanne mit kaltem Wasser stellen. Die Erdbeeren und die kleingeschnittenen Ananasstücke im Bowlengefäss mit Kirschwasser marinieren - höchstens eine Stunde. Dann mit eiskaltem Sekt aufgiessen. Folgender Cocktail entstand beim Probetrinken: In ein grosses Glas eine Kugel Zitroneneis geben, frische Pfefferminzblätter darauf, mit der Bowle aufgiessen.

Stichworte: Erdbeeren, Wein, Sekt, Ananas, Bowle

Stichworte	Getränke

Erdbeer-Buttermilch-Shake (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Erdbeeren*
- *1 Unbehandelte Zitrone*
- *750 ml Buttermilch*
- *200 ml Erdbeereis*
- *1 Becher Vanillezucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Kochen &

- Geniessen - 7/95 -

- Gepostet: Sabine Geissler

- - 06.07.95

Erdbeeren waschen und abtropfen. Einige zum Garnieren beiseite legen, übrige Früchte putzen. Zitrone waschen, mit Küchenpapier trockenreiben. Schale dünn als Spirale abschälen und in Stücke schneiden. Frucht halbieren, Saft auspressen. Buttermilch, Zitronensaft, Eis, geputzte Erdbeeren und Vanillezucker in einen Mixer geben und einige Minuten auf höchster Stufe durchmixen. Shake auf Gläser verteilen. Mit Erdbeeren, Zitronenspiralen und nach Belieben mit Trinkhalmen oder Cocktailspiesschen verzieren.

Stichworte: Erdbeeren, Buttermilch, Milch

Erdbeer-Cava-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1800 g Erdbeeren*
- *4 EL Zucker; bis doppelte Menge*
- *12 EL Klarer Orangenlikör - z.B. Cointreau*
- *16 cl Spanischer Brandy*
- *2800 ml Trockener Cava - spanischer Schaumwein - ODER*
- *2800 ml Sekt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- erfasst: Astrid Bendig

- - 28.06.1995

Erdbeeren abspülen, putzen und in Stücke schneiden. Zucker Orangenlikör und Brandy dazugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Mit Cava auffüllen und in hohen Gläsern servieren. (*) Ein Rezept ist für sechs Gläser berechnet und enthält: Kohlenhydrate: 48 g, Alkohol ca. 14 %, 908 Kalorien, 3797 Joule, Pro Glas ca. 150 Kalorien, 633 Joule

Stichworte: Erdbeeren, Wein, Sekt, Cocktail

Stichworte	Getränke

Erdbeer-Eier-Cocktail (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Erdbeeren*
- *300 ml Sahne*
- *2 Eigelb*
- *50 g Puderzucker*
- *150 ml Johannisbeersaft*

Die Sahne aufkochen. Die Erdbeeren entstielen und im Mixer zerkleinern. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, mit der heissen Sahne mischen, dabei gut mit dem Schneebesen schlagen, abkühlen lassen. Mit dem Johannisbeersaft zu den Erdbeeren geben, den Mixer für 30 Sekunden einschalten. Den fertigen Cocktail in Gläser füllen, dann kalt stellen.

Stichworte: Erdbeeren, Cocktail, Sahne, Eigelb

Erdbeer-Joghurt-Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Erdbeeren*
- *150 ml Milch*
- *100 g Joghurt; (Natur!)*
- *2 Spur Vanille*

Die Erdbeeren in den Mixer geben, mit ein wenig Milch pürieren. Dann die restlichen Zutaten zufügen und kurz alles zusammen pürieren.

In ein schönes Glas giessen, den Glasrand mit einer Erdbeere dekorieren und geniessen!

Variation: Pro Glas 1 Kugel Vanilleeis zugeben. ** Gepostet von Barbara Furthmüller Date: Tü, 04 Apr 1995 Erfasser: Barbara Datum: 24.05.1995 Stichworte: Getränke, Milch, Obst, P1

Stichworte: Früchte, P1, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Erdbeer-Kwass

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Erdbeeren*
- *3 EL Zucker*
- *1 1/2 l Wasser*
- *2 EL Honig*
- *2 g Zitronensäure; (Saft)*
- *Rosinen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- erfasst von

- j.hunsperger -

- LINK-CH1.aworld.de -

- 26.06.1994

Die vorbereiteten Erdbeeren in ein emailliertes Gefäss legen, Wasser zugiessen, kurz aufkochen, vom Feuer nehmen und nach 10 Minuten durch ein Mulltuch seihen. Die Flüssigkeit mit Honig, Zucker und Zitronensäure gut verquirlenm nochmals durchseihen und in Flaschen mit je 5 - 6 Rosinen abfüllen. Die Flaschen fest verschliessen und kalt lagern. Nach 7 - 9 Tagen ist der Kwass trinkfertig.

Stichworte: Erdbeeren, Ukraine, Kalt

Stichworte	Getränke

Erdbeer-Margarita

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Frische Erdbeeren*
- *Tequilla*
- *Cointreau*
- *Zitronen(saft)*
- *Eis*
- *ein guter Mixer*

Eis im Mixer verhacken (oder zerstossenes Eis nehmen). Erdbeeren (etwa eine Handvoll pro Person), 4cl Tequilla, 2cl Cointreau, Saft einer halben Zitrone (auch je Person) dazugeben und mixen. Ab in Cocktailgläser und geniessen.

Zu den Mengenangaben:

Ich nehme fast immer andere Mengen, mixe durch, schmecke ab und entscheide dann, was noch fehlt. Also einfach probieren und selbst variieren. ** Gepostet von: Jörg Streibert Erfasser: Jörg Datum: 29.09.1996 Stichworte: Getränk, Erdbeere

Stichworte: Erdbeeren, Getränk

Erdbeer-Milchmix

Für 4 Portionen

FÜR 1 GROSSES GLAS

- *150 g Erdbeeren*
- *150 ml Milch*
- *3 EL Süsse Sahne*
- *1 Prise Zimt*
- *1 TL Hefeflocken*
- *1 TL Ahornsirup*
- *etwas Zitronensaft*

Erdbeeren waschen, putzen und grob zerkleinern. Erdbeeren mit Milch, Hefeflocken und Sahne pürieren und den Mix mit Zimt, Ahornsirup und Zitronensaft abschmecken.

Pro Glas ca. 280 kcal * Quelle: Kalziumreiche Drinks aus der Eltern-Zeitschrift 6/94, abgetippt von Sabine Geissler Erfasser: Sabine Datum: 11.09.1995 Stichworte: Schwangere, Stillende, Milch, Mixgetränk, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Mixgetränk, Schwangere, Milch

Erdbeer-Milchmix (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Erdbeeren*
- *600 ml Milch*
- *12 EL Süsse Sahne*
- *4 Schuss Zimt*
- *4 TL Hefeflocken*
- *4 TL Ahornsirup*
- *Zitronensaft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: E

- ltern-Zeitschrift - 6/94

- - Gepostet: Sabine Geissler

Fruchtige Milch-Mixgetränke: Diese Mixgetränke ersetzen kalorienmässig kleinere Mahlzeiten und belasten den Magen kaum: für Schwangere ideal. Ausserdem ist das in den Drinks enthaltene Kalzium sehr wichtig für die Knochenbildung des Babys. Erdbeeren waschen, putzen und grob zerkleinern. Erdbeeren mit Milch, Hefeflocken und Sahne pürieren und den Mix mit Zimt, Ahornsirup und Zitronensaft abschmecken.

Stichworte: Erdbeeren, Milch

Erdbeer-Rhabarberbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2000 g Erdbeeren*
- *4 Stange Rhabarber*
- *800 g Zucker*
- *8 l Weisswein; oder Weissherbst*
- *28 dl Sekt - oder --*
- *28 dl Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SUEDWEST-TEXT -

- 31.05.94 Erfasst: Ulli

- Fetzer 2:246/1401.62

Erdbeeren waschen, entstielen und grosse Früchte halbieren. Rhabarber waschen und in dünne Streifen schneiden. Erdbeeren und Rhabarberstreifen in ein Bowlegefäss geben, zuckern und 1/3 vom Wein zugiessen. Eine Stunde kaltstellen. Den restlichen Wein zugiessen und vor dem Servieren Sekt oder Mineralwasser zugeben.

Stichworte: Erdbeeren, Wein, Sekt, Bowle, Wein

Erdbeer-Rosen-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Zucker*
- *20 cl Mineralwasser*
- *16 Duftende Freilandrosen*
- *2000 g Walderdbeeren*
- *12 l Trockener Frankenwein - ganz kalt*
- *Rosenwasser*
- *28 dl Champagner; kalt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Meine Familie&Ich

- Spezial - Erdbeeren, 5/94

- - Gepostet von K.-H.

- Boller - 2:2426/2020.3,

- 30.06.94 - textlich

- leicht angepasst

Zucker im Mineralwasser kochen, bis er gelöst ist. Rosenblätter abzupfen und mit einem Tuch abtupfen. Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und mit Rosenblättern, der kalten Zuckerlösung und 1/10 vom Wein 15 Minuten ziehen lassen. Übrigen Wein dazugiessen und zugedeckt 45 Minuten kühlen. Dann mit ein paar Tropfen Rosenwasser aromatisieren und mit Champagner aufgiessen. Die Bowle sehr kühl servieren.

Stichworte: Erdbeeren, Wein, Sekt, Bowle, Wein

Erdbeer-Schoko-Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 EL Erdbeer Konfitüre*
- *1 TL Schokoladenpulver, schwach gehäuft*
- *3/4 Becher Milch*
- *1 Prise Zimt*
- *2 Eiswürfel zerkleinert*
- *FÜR DIE GARNITUR:*
- *1 EL Sahne (geschlagen)*
- *Schokostreuseln*

In einen Elektromixer Konfitüre,Schokoladenpulver,Milch,Zimt und zerkleinerte Eiswürfel geben und sehr schaumig rühren. Den Milchshake in ein kaltes Glas füllen,mit Schlagsahne bedecken und mit Schokostreuseln bedecken. ** From: C.WULF@TBX.BERLINNET.in-BERLIN.de (Christian Wulf) Date: Sun, 12 Dec 1993 13:44:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Milchmix, Milchgetränke, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Milchgetränk, Milch, Getränk

Erdbeer-Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Erdbeeren*
- *1 St Orange; Saft*
- *6 EL Honig*
- *500 ml Buttermilch*
- *2 St Erdbeereis; Kugeln*
- *125 ml Mineralwasser*

Die Erdbeeren abbrausen und trockentupfen. 4 Stück beiseite legen, die Übrigen entkelchen. Orangensaft und Honig mischen. Die entkelchten Früchte darin 30 Minuten marinieren.

Die marinierten Beeren im Mixer auf höchster Stufe mit den übrigen Zutaten, ausser Mineralwasser, pürieren. Dieses erst kurz vor dem Servieren dazugeben. Den Shake in 4 mit den Erdbeeren dekorierte Gläser füllen

Tip: Ihr könnt den Erdbeer-Shake auch mit Joghurt oder Dickmilch zubereiten. Davon allerdings nur 300 g verwenden und mit 200 ml Milch mischen, da sonst das Getränk zu dickflüssig wird. Auch mit anderen Beerenarten schmeckt der Buttermilch- Mix sehr gut. Bei sauren Früchten, zum Beispiel Johannisbeeren, solltet Ihr ihn aber nach Geschmack mit etwas mehr Honig versüssen. ** From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller) Date: Sun, 26 Jun 1994 Erfasser: Bollerix Datum: 04.08.1994 Stichworte: Erdbeeren, Getränke, Shake, Alkoholfrei, Milchgetränke

Stichworte: Erdbeeren, Alkoholfrei, Shake, Milchgetränk, Getränk

Erdbeer-Soft-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Erdbeeren*
- *2 EL Birnendicksaft*
- *1 TL Zitronensaft*
- *150 ml Magermilch*
- *1 Messlöffel Biobin Bindemittel*

Alle Zutaten mit einem Pürierstab cremig mixen und möglichst sofort trinken. Nährwerte pro Portion: :Kilokalorien: 91 :Stichworte : Diät, Erdbeere, Getränk, Milch, P2 :Notizen (*) : : : Quelle: Tartex Gesünder leben. Leicht genießen. : : erfaßt: v. Renate Schnapka am 22.09.96 Stichworte: Erdbeeren, Diät, Milch, Getränk, P2

Stichworte	Getränke
*	385 :Eiweiß/g: 3 :Kohlenhydrate/g: 16,6 :Fett/g: 1,4

Erdbeer-Vitamin-Shake

Für 4 Portionen

FÜR EIN GLAS

- *5 Erdbeeren*
- *100 ml Multivitaminsaft*
- *75 g Magermilchjoghurt*
- *1 TL gemahlene Haselnüsse oder Mandeln*
- *1 TL Zucker*
- *1 TL Zitronensaft*

Erdbeeren waschen,putzen und bis auf 1 Erdbeere zum Verzieren kleinschneiden. Multivitaminsaft, Magermilchjoghurt, gemahlene Haselnüsse oder Mandeln, Zucker und Zitronensaft schaumig schlagen. Erdbeeren zufügen.

Mit der 1 Erdbeere verzieren. ** Gepostet von Gabriele Reinhold Date: Sat, 21 Jan 1995 Erfasser: Gabriele Datum: 08.03.1995 Stichworte: Milch, Erdbeere, Alkoholfrei, P1

Stichworte: Erdbeeren, P1, Alkoholfrei, Milch

Erdbeeren in Madeira

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg Erdbeeren*
- *500 g Einmachzucker*
- *1 Flasche Madeira-Wein (0,7 l)*
- *1 Gläschen Rum*

Feste. kleine Erdbeeren gut verlesen, waschen und vorsichtig abtrocknen. Dann mit dem Zucker in verschliessbare Gläser füllen, den Rum mit Madeira vermischen und über die Früchte giessen. Die gut verschlossenen Gläser an einen kühlen Ort stellen und die Erdbeeren etwa 2-4 Wochen ruhen lassen.

Madeira-Erdbeeren schmecken zu Crepes besonders gut. ** From: Nicole_natusch%k@zermaus.zer.sub.org Date: Sun, 03 May 1993 07:40:00 CET Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Nicki Datum: 09.09.1993 Stichworte: ZER, Getränke, Erdbeeren, Eingelegtes

Stichworte: Erdbeeren, Eingelegtes, Getränk, ZER

Erdbeerkefir

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Erdbeeren geputzt*
- *1 EL Frutilose*
- *250 g Kefir kalt*

Die Erdbeeren mit dem Schneidestab pürieren und das Püree mit der Frutilose süssen. Den Kefir nach und nach hinzufügen und daruntermixen.

Variationen: Dieser fruchtige Kefir kann je nach Jahreszeit mit anderen Früchten, zum Beispiel mit Orangen, Heidelbeeren, Mango, Johannisbeeren, Brombeeren, zubereitet werden. * Quelle: -Trennkost (Falken-Verlag) -ISBN 3 8068 4498 4 -Erfasst: Arthur Heinzmann Erfasser: Arthur Datum: 31.03.1996 Stichworte: Frucht, Erdbeere, Dessert, Kefir, Trennkost, P1

Stichworte: Erdbeeren, Früchte, Dessert, Kefir, Trennkost

Erdbeerlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Frische, kleine Erdbeeren*

1 1/16 l Cognac oder Weinbrand

250 g Weissen Kandißucker

1 Bauchige Flasche

Frische. kleine Erdbeeren halbieren und dann mit dem Kandißucker (auch grober Kristallzucker ist möglich) in eine bauchige 1l-Flasche füllen. Cognac darübergiessen bis die Flasche zu 98% gefüllt ist, dann die Flasche für ca. 3 Wochen an eine kühle, dunkle Stelle (nicht Kühlschrank!) stellen und danach kosten. ** Erfasst und gepostet von Patric Hanser (2:317/11) vom 28.06.1994 Erfasser: Patric Datum: 19.08.1994 Stichworte: Drink, Likör, P1

Stichworte: Likör, P1, Drink

Stichworte Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Erdbeerlikör (Obstschnaps)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Erdbeeren; möglichst kleine*
- *150 g weisser Kandißucker*
- *1 Vanillestange*
- *2/3 l Obstschnaps*

Erdbeeren vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen,, entstielen, mit dem Kandißucker und der Vanillestange in eine weithalsige Literflasche geben, mit dem Obstschnaps auffüllen und die Flasche 14 Tage an einem sonnigen Platz stehen lassen.

Die Flüssigkeit durch Filterpapier giessen und in eine dekorative Flasche füllen.

Den Likör nochmals 4-6 Wochen stehen lassen. * Quelle: Absender: Karin Schmidt 2:2456/440.25 6.06.94 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Erdbeer, Likör, P1

Stichworte: Erdbeeren, Likör, P1, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Erdbeerlikör I

Für 4 Portionen

ERGIBT ETWA

- *2 1/2 l Likör*

MMMMM------------------------------ZUTATEN--------------------------

500 g Erdbeere; vollreif

1 Orange

1 Vanillestange; Mark

50 g Mandelsplitter

250 g Löwenzahnbluetenhonig

1 l Apfelbranntwein; 41

- Vol.-% - o.

- Birnenbranntwein

Die Erdbeeren waschen, trocknen und putzen. Die Orangenschale hauchdünn abschälen, dann die Orange ganz schälen und in Segmente teilen. Diese in kleine Stücke schneiden.

Erdbeeren, Orangenschale und Orangenstückchen in ein Glas füllen. Die übrigen Zutaten dazugeben, das Glas gut verschliessen und schütteln.

An einen sonnigen Platz stellen und alle paar Tage schütteln. Danach im Keller kühl und dunkel lagern.

Erst zur Winterßeit durch einen Filter oder ein feines Tuch passieren und in die dafür vorgesehenen Flaschen abfüllen.

Vor Gebrauch noch einmal 14 Tage gut verschlossen kühl und dunkel lagern.

Menge: 1 Rezept * Nach: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Winter in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10416-2 ** From: Rene_Gagnaux@p19.f212.n301.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 19 Mar 1994 00:00:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Rene Datum: 18.04.1994 Stichworte: Getränke, Likör, Erdbeere, Alkoholisch

Stichworte: Erdbeeren, Alkohol, Likör, Getränk

Erdbeerlikör II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Erdbeeren*
- *250 g Brauner Kandißucker*
- *1/2 TL Muskatnuss; frisch gerieben*
- *700 ml Korn*

Erdbeeren mit einem Tuch abreiben und vierteln. Kandis mit Muskat vermischen und abwechselnd mit den Beeren in eine saubere Flasche geben.

Den Korn zugiessen und alles gut verschlossen 6 Wochen an einem kühlen und dunklen Ort stellen.

Danach durch ein Sieb und ein Mulltuch giessen, wieder in die gereinigte Flasche füllen und weitere 6 Wochen im Keller oder Kühlschrank ruhen lassen.

Mit Walderdbeeren schmeckt dieser Likör besonders intensiv. Doch auch Monatserdbeeren oder vollreife normale Beeren geben im noch genügend Pfiff. Haltbar ist er eigentlich bis zur nächsten Erdbeersaison - doch so lange reicht er meistens nicht. ** From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller) Date: Sun, 26 Jun 1994 Erfasser: Bollerix Datum: 04.08.1994 Stichworte: Erdbeeren, Getränke, Alkoholisch, Likör

Stichworte: Erdbeeren, Alkohol, Likör, Getränk

Erdbeerlikör III

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Sahne*
- *2 EL Zucker*
- *400 g Frische Erdbeeren*
- *1 Pk. Vanillezucker*
- *125 ml Alkohol; 70%*

1. Sahne und Zucker unter Rühren aufkochen und 5 Min. bei geringer Hitze etwas einkochen lassen. 2. Inzwischen die Erdbeeren vorsichtig waschen, trockentupfen und die Stiele herauszupfen. Die Beeren zusammen mit dem Vanillezucker fein pürieren und in die Sahne rühren. Weitere 5 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Erdbeer-Sahne abkühlen lassen. 3. Den Alkohol unter die Sahne mischen. Den Likör in eine Flasche füllen, gut verschliessen und kühl aufbewahren. Einige Tage durchziehen lassen. Tip: Im Kühlschrank dickt der Likör etwas ein. Deshalb vor dem Servieren die Flasche in lauwarmes Wasser stellen und kräftig schütteln. ** Gepostet von Ebba Lehmann Date: Sun, 15 Jan 1995 Erfasser: Ebba Datum: 10.03.1995 Stichworte: Getränke, Alkohol, Likör, Erdbeeren, P1

Stichworte: Erdbeeren, Alkohol, Likör, P1, Getränk

Erdbeerlikör, Variante 1

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Erdbeeren; kleine, frische*
- *7 dl Cognac; oder Weinbrand*
- *250 g Weissen Kandißucker*

Frische. kleine Erdbeeren halbieren und dann mit dem Kandißucker (auch grober Kristallzucker ist möglich) in eine bauchige Flasche füllen.

Cognac darübergiessen bis die Flasche zu 98% gefüllt ist, dann die Flasche für ca. 3 Wochen an eine kühle, dunkle Stelle (nicht Kühlschrank!) Stellen und danach kosten. * Quelle: Gepostet von Patric Hanser 2:317/11, 28.06.1994 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Likör, Erdbeer, P1

Stichworte: Erdbeeren, Likör, P1, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Erdbeermilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Erdbeeren*
- *1/2 l Milch*
- *2 EL Zitronensaft*
- *100 g Zucker*

Erdbeeren waschen, entstielen, durch ein Sieb streichen oder im Mixer pürieren, mit der Milch und dem Zitronensaft verschlagen und anschliessend mit Zucker abschmecken. * Quelle: Absender: Karin Schmidt 2:2456/440.25 6.06.94 Erfasser: Datum: 31.03.1995 Stichworte: Getränk, Kalt, Erdbeere, Alkoholfrei, P1

Stichworte: Erdbeeren, P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Erdbeermilch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 ml Sauermilch*
- *2 Becher Vanillezucker*
- *500 g Erdbeeren*
- *4 EL Vollzucker*
- *1 TL Zimt*
- *1 Limette; abgeriebene Schale*
- *Pfefferminzblätter*

Alles zusammen pürieren. Garniturtip: eine grosse Erdbeere pro Glas einschneiden und mit Pfefferminzblätter an den Glasrand stecken.

Stichworte: Erdbeeren, Milch

Erdbeershake I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Frische Erdbeeren*
- *1/2 l Milch*
- *etwas Puderzucker*
- *4 gehäufte El. Erdbeereis*
- *4 EL Geschlagene Sahne*
- *4 schöne Erdbeeren beiseite legen. Restliche*
- *Erdbeeren mit*

Milch. Puderzucker und Eis im Mixer mischen. In 4 schlanke Gläser füllen. Mit Sahnehaube und je einer Erdbeere verzieren.

Für 4 Gläser. ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: Milch, Erdbeeren, P4, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Erdbeeren, P4, Alkoholfrei, Milch, Getränk

Erdbeerwein

Für 4 Portionen

ERGIBT ETWA

- *9 l Wein*

MMMMM------------------------------ZUTATEN--------------------------

3 kg Erdbeeren; entstielt

7 l Wasser, kochend heiss

1/2 l Schwarztee; kräftig

1 Zitrone; Saft 2 1/2 kg Zucker

Die Erdbeeren zerdrücken und in ein Steinzeuggefäss schichten. Das kochende Wasser und den heissen Schwarztee mit dem Zitronensaft dazugiessen und kräftig rühren. Das Gefäss mit einem Tuch abdecken und 1 Woche stehenlassen.

Die Mischung täglich umrühren.

Danach durch ein feines Tuch abseihen, die Flüssigkeit in das sauber ausgewaschene Steinzeuggefäss zurückgeben, den Zucker hinzufügen und rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat.

Das Gefäss wiederum mit einem Tuch abdecken, täglich umrühren.

Nach einer Woche die Flüssigkeit in Glasballons giessen.

Gärverschlüsse auf die Gefässe setzen oder einen Korken locker auflegen.

Nach etwa 3 Monaten den Wein sorgfältig in saubere Gefässe abziehen.

Sobald die Gärung beendet und der Wein klar ist, auf Flaschen ziehen und bis zum Genuss 1 Jahr lagern.

Menge: 1 Rezept * Nach: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Winter in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10416-2 ** From: Rene_Gagnaux@p19.f212.n301.z2.schiele-ct.de Date: Sat, 19 Mar 1994 00:00:00 +0100 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Rene Datum: 18.04.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Erdbeere, Alkoholisch

Stichworte: Erdbeeren, Alkohol, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Erdbeerwein (Kitzinger)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4.8 kg Erdbeeren*
- *2 kg Zucker*
- *2.79 l Wasser*
- *24 g Milchsäure 80 o/o*
- *3.2 g Kitzinger Hefenährsalz;(**)*
- *0.8 g Kitzinger Kaliumpyrosulfit*
- *8 ml Kitzinger Antigel; (*)*
- *0.8 Becher Reinzuchthefe - Portwein/Malaga*

MMMMM--------------------------------QUELLE---------------------------

-- Nach: Kitzinger

- Weinbuch - Gepostet:

- Alfons Grundl -

- 14.05.1995 - Anmerkungen

- von A.Grundl - und

- Joachim Kaiser

Die zerdrückten Beeren werden mit der Zuckerwasserlösung, der Milchsäure, dem Hefenährsalz, dem Kaliumpyrosulfit und dem Antigel zu einer gleichmässigen Maische vermischt und bis halber Höhe in das Gährgefäss gefüllt. Wegen der Schwefelung der Maische und den damit verbundenen ungünstigen Gährbedingungen ist die Kultur Reinzuchthefe 3-4 Tage vorher in etwa 0,25l Apfelsaft (pro Hefepaket) zu vermehren. Den Behälter danach mit einem Gähraufsatz verschliessen, an einem warmen Ort aufstellen und die Maische nach der vorgeschriebenen Zeit abpressen. (Anmerkung des Abtippers: Je nach Temperatur kann das 2-3 Wochen dauern, am besten, die Maische erst abpressen wenn's im Gährspund nicht mehr blubbert) Erdbeerweine klähren sich beinahe von selbst. Eine Schwefelung und Nachsüssung (eventuell nach Vorversuch mit einem Liter) nach der Klährung bzw vor der Flaschenfüllung vornehmen. (*) Antigel: Manche Weine neigen dazu zu gelieren, [...] es ist mir schon einmal passiert das der gute Stachelbeerwein in der Flasche fest wurde und nur durch erhitzen zu überreden war wieder aus der Flasche zu kommen. Bei dem Erhitzen hat der Geschmack wohl etwa gelitten, aber trinkbar war das trotzdem. (Stachelbeer- Glühwein...mal was neues, wenn auch unfreiwillig entdeckt.) Um das zu vermeiden verwendet man dieses Antigel. Beim Antigel handelt es sich um Pektin(ester)ase, ein Enzym, welches langkettige Pektinketten, die zum Gelieren führen können, aufspaltet, so dass der Gelierungsprozess nicht stattfindet. Vor allem bei Früchten mit viel Pektin (Äpfel, Quitte, Johannisbeeren) sollte man es zusetzen. Ausserdem wird die Klärung des Weines erleichtert. Es handelt sich also um ein harmloses Enzym (Protein) und hat ganz und gar nix mit Frostschutzmittel zu tun! (**) Bei Hefenährsalz handelt es sich aus einer Mischung aus Ammoniumdiphosphat $(NH_4)_2HPO_4$ und Ammoniumsulfat $(NH_4)_2SO_4$, die Chemiker unter uns wissen bestimmt wo man das Zeug auch ohne den Kitzinger Laden bekommt.

Stichworte: Erdbeeren, Wein

Erdbeerwein la Kitzinger

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 kg Erdbeeren*
- *2 1/2 kg Zucker*
- *3 1/2 l Wasser*
- *30 g Milchsäure 80 %*
- *4 g Kitzinger Hefenährsalz*
- *1 g Kitzinger Kaliumpyrosulfit*
- *10 ml Kitzinger Antigel*
- *1 Pk. Reizuchthefe Portwein/Malaga*

Die zerdrückten Beeren werden mit der Zuckerwasserlösung, der Milchsäure, dem Hefenährsalz, dem Kaliumpyrosulfit und dem Antigel zu einer gleichmässigen Maische vermischt und bis halber Höhe in das Gährgefäss gefüllt. Wegen der Schwefelung der Maische und den damit verbundenen ungünstigen Gährbedingungen ist die Kultur Reinzuchthefe 3-4 Tage vorher in etwa 0,25l Apfelsaft zu vermehren. Den Behälter danach mit einem Gähraufsatz verschliessen, an einem warmen Ort aufstellen und die Maische nach der vorgeschriebenen Zeit abpressen.

(Anmerkung des Abtippers:Je nach Temperatur kann das 2-3 Wochen dauern, am besten, die Maische erst abpressen wenn's im Gährspund nicht mehr blubbert)

Erdbeerweine klähren sich beinahe von selbst. Eine Schwefelung und Nachsüssung (eventuell nach Vorversuch mit einem Liter) nach der Klährung bzw vor der Flaschenfüllung vornehmen.

Quelle: Kitzinger Weinbuch abgetippt von : Alfons Grundl @2:244/6300 ** Gepostet von Alfons Grundl Date: Sun, 14 May 1995 Erfasser: Alfons Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränke, Wein, Aperitif, P5

Stichworte: Aperitif, P5, Getränk, Wein

Stichworte	Getränke

Erdbeerzauber

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Milch*
- *2 EL Erdbeer-Konfitüre*
- *1/4 l Zitronenlimonade*
- *100 g Erdbeeren*

Milch mit der Erdbeerkonfitüre verschlagen, das Ganze auf zwei Gläser verteilen und mit Zitronenlimonade auffüllen.

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, halbieren und in das Getränk geben.

Eiskalt servieren. * Quelle: Absender: Karin Schmidt 2:2456/440.25 6.06.94 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P2

Stichworte: Kalt, Alkoholfrei, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Erdnussmilch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Tas. Milch*
- *150 g Erdnüsse*
- *1 EL Aprikosenmarmelade*

Alle Zutaten mit dem Mixer gut durchrühren und in einem schönen Glas servieren. * Quelle: Nach Sat.1 Text 22.02.95 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 ** Gepostet von Ulli Fetzer Date: Sat, 25 Feb 1995 Erfasser: Ulli Datum: 06.04.1995 Stichworte: Getränke, Milch, Erdnuss, Aprikose, P1

Stichworte: Aprikose, P1, Erdnuss, Milch, Getränk

Ernest Hemingway Special

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

4 cl Weisser Rum

1/2 Limette; Saft davon

1 cl Grapefruitsaft, evtl. die

- - Hälfte mehr

1 cl Maraschino MMMMM------------------------------DEKORATION--------------------------

1 Scheibe Limette MMMMM-----------------------------ZUBEREITUNG-------------------------

Zubereiten im Shaker auf gestossenem Eis. Servieren in eisgekühltem Champagnerkelch. * Quelle: Rezeptkarte erfasst von A.Bendig ** Gepostet von Astrid Bendig Date: Sat, 19 Nov 1994 Erfasser: Astrid Datum: 13.01.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Estragon-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2680 ml Prosecco*
- *1320 ml Mineralwasser*
- *4 Zitronenschale - spiralförmig abgeschält*
- *4 Estragonzweig*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Kräuterdrinks - Ernst

- Lechthaler gepostet: Jörg

- Weinkauf - 10.07.1995

In ein Glas 2-3 Eiswürfel geben. Estragon und die Zitronenspirale hinzufügen. Gekühlten Prosecco aufgiessen. Mit der Zitronenschale kurz verrühren. Vor dem Servieren Estragon und Zitronenschale aus dem Glas entfernen bzw. in der Karaffe zurückhalten.

Stichworte: Wein, Sekt, Kalt, Estragon

Exoten-Cup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Kokosraspel*
- *1/2 l Ananassaft*
- *3 TL Instant-Kakao*
- *1/4 l Vollmilch*
- *500 ml Schoko-Orangen-Eis*
- *1/4 l Sahne*

Die Kokosraspel trocken in einer Pfannen goldgelb rösten. Abkühlen lassen.

Ananassaft mit Kakao und Vollmilch verquirlen.

Das Eis in vier Würfel schneiden und in die Gläser verteilen. Mit der Milch-Ananas-Mischung begiessen und mit der steifgeschlagenen Sahne bedecken, mit den Kokosraspeln bestreuen und sofort servieren. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Mix, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Exotenbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Honigmelone; a 900 g*
- *6 Datteln; frisch, evtl. 1/3 mehr*
- *5 EL Weinbrand*
- *2 Kiwis*
- *1 Kaki*
- *3 Flaschen Weißwein; gekühlt*
- *1 Flasche Sekt; gekühlt*

Honigmelone schälen und entkernen. Datteln waschen, abtrocknen, einschneiden und entkernen. Beide Zutaten in kleine Würfel schneiden und in ein Bowlengefäss geben. Weinbrand darüber gießen und zugedeckt etwa 1 Stunde stehenlassen. Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kaki waschen, abtrocknen, halbieren und je nach reifegrad in Scheiben oder Stücke schneiden. Die Früchte in das Bowlengefäss geben 1/3 des Weins hinzugießen und nochmals zugedeckt 1 Stunde stehenlassen. Kurz vor dem Servieren mit dem restlichen Wein und dem Sekt auffüllen. :Stichworte : Alkohol, Bowle, Dattel, Getränke, Melone, P6 :Notizen (*) : : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel Stichworte: Alkohol, P6, Bowle, Melone, Dattel, Getränk

Stichworte	Getränke

Exotik-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 g Exotik-Mix (Trockenobst)*
- *1 TL Pinienkerne*
- *200 ml Mulitvitaminsaft*
- *1 TL Apfeldicksaft*

Für die Familie: Mikrowellenrezept

Es muss nicht immer Glühwein sein: mit diesen heissen Punsch-Getränken machen Sie der ganzen Familie Freude. In der Mikrowelle können Sie sie gleich im Glas zubereiten. Alle Zutaten bekommen Sie im Reformhaus.

Den Exotik-Mix grob hacken und in ein grosses Glas geben. Den Multivitaminsaft auf das Trockenobst geben, und das Glas abgedeckt in der Mikrowelle bei 90 Watt 5 Minuten erhitzen. Pinienkerne grob hacken, zugeben, mit Apfeldicksaft abschmecken.

Pro Portion ca. 220 kcal. * Quelle: Eltern 12/93 ** Gepostet von Stephanie Miede Erfasser: Stephanie Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränk, Heiss, Mikrowelle, P1

Stichworte: P1, Heiss, Mikrowelle, Getränk

Stichworte	Getränke

Exotischer Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *75 g Honigmelone*
- *75 g Wassermelone*
- *75 g Mango*
- *1 EL Zitronensaft*
- *2 EL Mangosirup*
- *4 EL Zitronensaft*
- *30 g gemahlene Pistazienkerne*
- *2 Zitronenlimonade*
- *1 Zitronenscheibe*

Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft und Mangosirup beträufeln.

Die Ränder von Cocktailgläsern in Zitronensaft tauchen und in den Pistazien drehen.

Früchte in die Gläser verteilen und mit Limonade auffüllen. Zitronenscheibe vierteln und Glasränder damit garnieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkoholisch, Cocktail

Stichworte: Alkohol, Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Exotischer Rumtopf

Für 4 Portionen

Zutaten

- *28 dl Weisser Rum*
- *2000 g Zucker*
- *1000 g Kumquats*
- *1000 g Guaven*
- *1000 g Litchis*
- *20 Kiwis*
- *4 Ananas*
- *4 Mango*
- *4 Limette*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: M. Nader

- Asfahani - Nigerianische

- Küche - ISBN

- 3-927459-98-4 - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Pro 500 g Zucker zwei Tassen Rum in einem Topf leicht erwärmen. Zucker zufügen und rühren, bis er sich auflöst. Die geschälte Kiwis in dünne Scheiben schneiden, die Kumquats mit einer Nadel einstechen, Ananasfleisch würfeln, Guaven schälen und in Stücke schneiden, Litschis pellen und entkernen, Limette in dünne Scheiben schneiden. Alle Früchte in ein Glas schichten, Rum und Zuckerlösung gleichzeitig darübergiessen (etwa 2 cm soll die Flüssigkeit überstehen). Glas verschliessen und 4 bis 6 Wochen kühl stehen lassen.

Stichworte: Früchte, Rum, Aufbau, Eingelegt

Stichworte Getränke

Fancy Campari

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Campari*
- *8 cl Wodka*
- *8 Prise Angostura*

Alle Zutaten im Shaker auf Eis schütteln. In Cocktailglas abseihen.

Stichworte: Cocktail, Campari, Vodka

Fancy Fruits

Für 4 Portionen

FÜR DIE FANCY ICE CUBES

- *Himbeeren; tiefgekühlt*
- *Zitronenschnitzel*
- *Kohlensäurearmes Mineralw.*

FÜR DAS GETRÄNK

- *2 cl Himbeersirup*
- *6 cl Roter Traubensaft*
- *6 cl Orangensaft*
- *Eiswürfel*
- *Mineralwasser*

Für die Fancy Ice Cubes Himbeeren und Zitronenschnitzel in einen Eiswürfelbehälter geben, mit kohlensäurearmem Mineralwasser übergießen und im Eisfach des Kühlschranks gefrieren lassen. Für das Getränk Himbeersirup, roten Traubensaft und Orangensaft mit Eiswürfeln in einem Shaker gut schütteln, in ein mit Fancy Ice Cubes zu etwa einem Drittel gefülltes Cocktailglas abseihen, mit Mineralwasser auffüllen und sofort servieren. :Stichworte : Alkoholfrei, Getränke, Longdrink, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel Stichworte: P1, Longdrink, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Fanta Sunset

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Orangensaft*
- *2 cl Zitronensaft*
- *2 cl Grenadinesirup*

mit Fanta auffüllen ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 29.03.1994 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Andreas, Getränk

Fantasia

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 l Johannisbeersaft*
- *4 Holzstäbchen*
- *1 Eiweiss*
- *1 EL Zucker*
- *Zimt*

In eine Eiswürfelschale die Hälfte vom Fruchtsaft giessen, in der Würfelformen je einen Holzspiess schräg einlegen und gefrieren lassen.

Die gefrosteten Saftwürfel mit dem restlichen Saft in Longdrinkglässer verteilen.

Eiweiss steif schlagen, Zucker gut untermischen und den Eischnee auf den Drinks verteilen.

Die Holzspiesse am freien Ende mit einer Zitronenscheibe und einem Minzeblättchen verzieren, vorsichtig in den Eischnee tauchen und diesen mit Zimt bestäuben. * Quelle: Gepostet von Ursula Geile 2:241/570.1, 28.06.94 textlich leicht angepasst Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P4

Stichworte: P4, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Fantasy Colada

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Batida de Coco*
- *8 cl Orangensaft*
- *8 mittl. Erdbeeren*

ZUM GARNIEREN

- *4 Erdbeer*

Alle Zutaten mit gestossenem Eis im Elektromix mixen. Glas mit Zuckerrand versehen und Drink vorsichtig ins Glas geben. Eine Erdbeere an den Rand stecken.

Stichworte: Erdbeeren, Cocktail, Koko, Batida

Far West

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Cognac*
- *8 cl Eierlikör*
- *8 cl Vermouth bianco*
- *Zimt*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. In vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Mit einer Prise Zimt bestreuen.

Stichworte: Schnaps, Cocktail

Farolito

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *1 1/2 cl Creme de Menthe*
- *3/4 cl Pernod*
- *1 Prise Grenadine*

Gin. Creme de Menthe und Pernod in einem gut bis zur Hälfte mit Eis vollen elektrischen Getränkemixer mixen. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen, den Grenadine dazugeben und auf den Boden des Glases absinken lassen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Feel-Good

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 TL Löslicher Kaffee*
- *200 ml Milch*
- *50 ml Leitungswasser*
- *50 ml Sahne*
- *50 g Macadamia-Nüsse*
- *1 TL Zucker*

Zunächst den löslichen Kaffee in dem Wasser auflösen. Dann nach und nach die Zutaten hinzufügen und gut umrühren. Die Nüsse werden vorher fein zermahlen, z.B. in einer alten Kaffeemühle mit Schlagmessern. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, Kaffee, P1

Stichworte: P1, Kalt, Kaffee, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Feel-Good (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 TL Löslicher Kaffee*
- *800 ml Milch*
- *200 ml Wasser*
- *200 ml Sahne*
- *200 g Macadamia-Nüsse*
- *4 TL Zucker*

Zunächst den löslichen Kaffee in dem Wasser auflösen. Dann nach und nach die Zutaten hinzufügen und gut umrühren. Die Nüsse werden vorher fein zermahlen, z.B. in einer alten Kaffeemühle mit Schlagmessern.

Stichworte: Kaffee, Milch

Feel-Wet

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 ml Mineralwasser*
- *100 ml Apfelsaft*
- *1/8 Honigmelone*
- *3 Eiswürfel*

Honigmelone schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Universalmixer geben, gut verquirlen, fertig. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Feel-Wet (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 ml Mineralwasser*
- *400 ml Apfelsaft*
- *1/2 Honigmelone*
- *12 Eiswürfel*

Honigmelone schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Universalmixer geben, gut verquirlen, fertig.

Stichworte: Kalt, Melone

Feigen in Armagnac

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 g Getrocknete Feigen*
- *12 Cm Zitronenschale; (*)*
- *12 Cm Orangenschale; (*)*
- *4 Gewürznelke*
- *2 Stange Zimt*
- *2 TL Kardamom*
- *1 l Armagnac*

(*) ohne weisse Haut abgeschält! Die Feigen halbieren, den Stiel entfernen. Sehr grosse Früchte vierteln. In ein hohes Glas (Einmach- oder Bonbonglas) füllen. Die Schalenstücke kurz mit kochendem Wasser überbrühen und mit ins Glas geben. Gewürznelke, Zimt und Kardamom hinzufügen. Den Armagnac darübergiessen und das Glas gut verschliessen. Etwa drei Tage durchziehen lassen. Haltbarkeit: etwa zwei Monate. Nach dem gleichen Rezept können auch andere Dörrfrüchte eingelegt werden, zum Beispiel Dörrpflaumen.

Stichworte: Likör, Armagnac, Feige

Feigenbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *240 g Reife grüne Feigen geviertelt*
- *0.8 EL Brauner Zucker*
- *0.05 l Brauner Rum*
- *2.79 dl Rosewein*
- *0.6 l Sekt*
- *0.4 l Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Nach Falken Mixbuch

- Gepostet: Thomas Heiland

- 2:2453/933.3

- (54:492/1240) 05.07.1994

Eine fruchtig-spritzige Bowle für Sommerabende. Die Feigenviertel in das Bowlengefäss geben, mit dem Zucker bestreuen, den Rum darübergiessen und alles mindestens 5 Stunden (besser über Nacht) zugedeckt durchziehen lassen. Dann den Rosewein dazugiessen, vorsichtig umrühren und Sekt sowie Mineralwasser langsam angiessen.

Stichworte: Bowle, Feige; rum, Wein

Fein aromatisierter Porto

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Orange, unbehandelt*
- *1 Gewürznelke*
- *300 ml Wasser*
- *4 Pimentkörner*
- *1 Zimtstange*
- *1 Zitrone, unbehandelt; die - abgeriebene Schale*
- *2 Stück Würfelzucker*
- *375 ml Porto, weiss, trocken*
- *Minzblättchen*

Die Orange mit der Gewürznelke bespicken und im Herd bei 160 Grad 30 Minuten backen.

Das Wasser mit Piment und Zimt aufkochen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte verdampft ist. Die Gewürze entfernen.

Zitronenschale und Zucker in das aromatisierte Wasser mischen, dann die in Spalten geschnittene Orange und den Porto dazugeben und abkühlen lassen.

Mit Orangenscheiben und Minzblättchen in Gläser füllen.

Pro Glas ca. 96 kcal / 404 kJ * Quelle: nach: Rezepte mit Pfiff Heft 9/94 erfasst: A. Bendig Erfasser: Astrid Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränke, Porto, Irland, P6

Stichworte: Irland, P6, Porto, Getränk

Stichworte	Getränke

Fenchelkefirale (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Fenchel*
- *40 cl Kefir*
- *Ginger Ale*

Fenchel entsaften, mit Kefir shaken (dabei eventuell nach Belieben süssen) und mit Ginger Ale auffüllen.

Stichworte: Kefir, Milch

Ferrari

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eiswürfel*
- *2 cl Amaretto*
- *3 cl Vermouth Dry*
- *1 Stück Zitronenschale*

Eis in ein Old-fashioned-Glas geben, Amaretto und Vermuth darübergiessen. Gut umrühren, die Zitronenschale über den Drink ausdrücken und ins Glas geben. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Amaretto, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Ferrari Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Vermouth weiss*
- *2 cl Amaretto*
- *Abgeriebene Zitronenschale*

Zutaten in einem Shaker schütteln und in eine Cocktailschale abseihen, anschliessend Zitronenschale darüber. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Feuerwasser

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Instantflocken*
- *Johannisbeer- und Kirschsaft*
- *1 TL Zitronensaft*
- *1 TL Erdbeersirup*

Alle Zutaten mischen. (reicht für 1 Glas) ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: P1, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Feuerwerk

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/8 l Tomatensaft*
- *1 klein. Zwiebel*
- *2 TL Petersilie; gehackt*
- *4 Eiswürfel*
- *Zitronensaft*
- *Tabasco; (Vorsicht)*
- *Pfeffer*
- *1/2 Flasche Sodawasser*
- *3 Oliven*

Die Zwiebel schälen und reiben, dann mit dem Tomatensaft vermischen. Die Eiswürfel zerstossen und mit etwas Zitronensaft, den in dünne Scheiben geschnittenen Oliven, sowie den übrigen Zutaten und Gewürzen verrühren. Das Getränk anschliessend mit Sodawasser auffüllen und servieren.

Gepostet von Heidi Nawothnig @ 2:2437/120.28 am 18.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P4

Stichworte: P4, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Feuerzangenbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.57 Orangen; Saft davon*
- *0.28 Zitrone; Saft davon*
- *0.35 l Rotwein*
- *0.28 Zimtstange*
- *1.71 Gewürznelken*
- *0.28 Zuckerhut*
- *100 ml Brauner Rum; ca. 54 Vol.%*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach Falken Mixbuch -

- von Peter Bohrmann -

- erfasst A. Bendig

Säfte. Rotwein und Gewürze zusammen in einem grossen Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Dann in einen Feuerzangenbowlentopf umgiessen. Den Zuckerhut auf den Halter legen und diesen über das Bowlengefäss hängen. Den Zuckerhut mit etwas Rum tränken und anzünden. Mit einer Schöpfkelle nach und nach weiteren Rum über den Zuckerhut giessen, bis dieser vollständig geschmolzen ist. Den Punsch umrühren. Etwas wunderbares für kalte Wintertage.

Stichworte: Rum, Heiss, Punsch, Wein

Feuerzangenbowle Gothia

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Orangen; unbehandelt*
- *0.8 Zitronen; unbehandelt*
- *1/2 l Wasser*
- *0.4 Zimtstange; 4-5 cm*
- *4 Nelken*
- *0.4 TL schwarzer Pfeffer; gestr.*
- *1.6 EL Zucker*
- *1.6 l Rotwein*
- *0.3 l Rum; 55 %*
- *0.4 Zuckerhut*
- *Pfeffer,*
- *hinzu-*
- *Feuerzangenbowlentopf*
- *anzünden*
- *den*

Rum etwas vorwärmen.

Orangen und Zitronen in dem Wasser auskochen. Zimtstangen, Nelken, Zucker unterrühren. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, den Rotwein fügen, eine Weile ziehen lassen und alles in einen füllen.

Den Zuckerhut auf die Feuerzange legen, mit etwas Rum tränken und Restlichen Rum nach und nach mit einer Kelle (nie mit der Flasche!) darübergiessen.

Bowle servieren, sobald der Zuckerhut geschmolzen ist.

Hinweis: Falls man keine unbehandelten Früchte bekommt, kann man auch Saft auspressen und geriebene Schale aus der Packung zusetzen. * Quelle: Th Darmstadt Erfasst: Inge H.-Euringer Erfasser: Inge Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Bowle, Alkohol, P10

Stichworte: Alkohol, Bowle, P10, Getränk

Stichworte	Getränke

Feuerzangenbowle I

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN--------------------------- 0.57 Orangen; Saft davon 0.28 Zitrone; Saft davon 0.35 l Rotwein 0.28 Zimtstange 1.71 Gewürznelken 0.28 Zuckerhut

100 ml Brauner Rum; ca. 54 Vol.%

Säfte. Rotwein und Gewürze zusammen in einem grossen Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Dann in einen Feuerzangenbowlentopf umgiessen. Den Zuckerhut auf den Halter legen und diesen über das Bowlengefäss hängen. Den Zuckerhut mit etwas Rum tränken und anzünden. Mit einer Schöpfkelle nach und nach weiteren Rum über den Zuckerhut giessen, bis dieser vollständig geschmolzen ist. Den Punsch umrühren. Etwas wunderbares für kalte Wintertage. * Quelle: Falken Mixbuch Peter Bohrmann erfasst A. Bendig Quelle: ** Gepostet von Astrid Bendig Date: Thu, 24 Nov 1994 Erfasser: Astrid Datum: 13.01.1995 Stichworte: Getränke, Heiss, Punsch, P14

Stichworte: Heiss, Punsch, Getränk, P14

Stichworte	Getränke

Feuerzangenbowle II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Weisswein*
- *1 l Rotwein*
- *(beides trocken, sonst wird die Bowle zu süss)*
- *Zitronen- und Orangenscheiben*
- *(von je 1-2 Früchten) 3 Zimtstangen 5 Nelken*
- *1 Zuckerhut*
- *etwa 3/4 Flasche Rum*
- *(mindestens 54 %, sonst brennt's nicht)*

Den Wein am besten erst auf der Herdplatte heiss machen; das Obst und die Gewürze gleich zugeben. Ab mit dem Pott auf's Rechaud, Zuckerhut drauf, mit Rum tränken, Licht aus!!! , anzünden. Solange Rum auf den Zuckerhut (mit 'nem Sossenlöffel mit langem Stiel - wir wollen uns ja nicht die Finger verbrennen, gelle?), Bis dieser geschmolzen ist (das ist bei uns so nach ca. 'ner 3/4 Flasche Rum passiert; viel mehr sollte man auch nicht nehmen, ausser man mag den durchdringenden Rumgeschmack). ** From: margot_decker%bn@zermaus.zer.sub.org Date: Sat, 20 Nov 1993 04:05:00 +0100 Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Margot Datum: 24.02.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, Zer

Stichworte: Alkohol, Getränk, ZER

Feuerzangenbowle III

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Unbehandelte Orange*
- *1 Unbehandelte Zitrone*
- *2 l einfacher Rotwein*
- *666 ml Orangensaft*
- *1 Stange Zimt*
- *8 Gewürznelken*
- *5 Sternanis*
- *1 Zuckerhut*
- *1 klein. Flasche (0,35 l) Rum (54 Vol. %)*
- *2/3 Orange in Scheiben schneiden. Schale der*
- *Zitrone dünn*

abschneiden. beides beiseite legen. Restliche Früchte auspressen. Rotwein in einem Topf erhitzen. Gesamten Fruchtsaft durch ein Sieb giessen, zum Wein geben und erhitzen (nicht kochen). Gewürze in der heissen Flüssigkeit ziehen lassen. Weinmischung in einen Topf umgiessen, auf ein Rechaud stellen. Feuerzange mit dem Zuckerhut über den Bowletopf legen und mit etwas erwärmtem Rum beträufeln. Wenig Rum in eine Kelle geben, mit langem Streichholz anzünden, brennend über den Zuckerhut giessen. Restlichen Rum zunächst in die Kelle giessen, dann über den brennenden Zuckerhut laufen lassen. (Die Rumflasche nie direkt an die offene Flamme halten!) Orangenscheiben in die Bowle geben, mit Zitronenspirale verzieren. Vor dem Servieren kräftig umrühren. ** Gepostet von Frank Lamers Date: 22 Nov 1994 Erfasser: Frank Datum: 02.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, P3

Stichworte: Alkohol, Getränk, P3

Stichworte	Getränke

Feuerzangenbowle IV

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Zitrone*
- *1 Orange*
- *1 Gewürznelke*
- *1 Stange Zimt*
- *2 Fl. Weisswein*
- *1/2 Fl. trockenen Sherry*
- *1 Zuckerhut*
- *1/2 Fl. Arrak*

Zitrone und Orange auspressen und mit Gewürznelke, Zimt, Weisswein fast zum Kochen bringen. Dann Sherry dazugiessen. Zuckerhut auf eine Feuerzange über den Kessel legen.

Arrak auf den Zucker giessen und anzünden. So lange mit Arrak übergiessen, bis der ganze Zucker in den Wein getropft ist. In vorgewärmten Punschgläsern servieren. ** Gepostet von Andreas Blass Date: 22 Nov 94 Erfasser: Andreas Datum: 02.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Getränk

Stichworte	Getränke

Feuerzangenbowle V

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Fl. Rotwein*
- *3 Orangen*
- *1 Zitrone*
- *1 Gewürznelke*
- *1 Zuckerhut*
- *1/2 Fl. Rum (54%)*

Rotwein in einen Kessel geben, Orangen, Zitrone auspressen und mit Gewürznelke zusammen in den Kessel geben. Bis fast zum Kochen bringen. Zuckerhut auf die Feuerzange legen und mit Rum beträufeln. Anzünden und so lang Rum nachgiessen, bis der ganze Zucker geschmolzen ist. In Punschgläsern servieren. ** Gepostet von Andreas Blass Date: 22 Nov 94 Erfasser: Andreas Datum: 02.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Getränk

Stichworte	Getränke

Feuerzangenbowle VI

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Flaschen Rotwein*
- *2 Gewürznelken*
- *2/3 Stück Zimtstange*
- *etwas abgeriebene Zitronenschale*
- *Saft von 2 Orangen*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *2/3 Zuckerhut*
- *1/3 Flasche hochprozentiger Rum oder Arrak*

Den Wein mit den Nelken, dem Zimt und abgeriebener Zitronenschale in einem dafür geeigneten feuerfesten Bowlengefäss erhitzen, am besten bei Tisch auf einem Spiritus-Brenner.

Den Orangen- und Zitronensaft zufügen. Auf den Gefässrand die Zange mit dem Zuckerhut legen. Den Rum oder Arrak mit einem Löffel vorsichtig über den Zuckerhut träufeln, bis dieser sich ganz vollgesogen hat. Dann anzünden!

Nach und nach den übrigen Alkohol auf den Zucker giessen. Der Zuckerhut soll so lange brennen, bis er sich restlos aufgelöst hat und in den Wein getropft ist. Die Bowle dann in feuerfesten Gläsern heiss servieren. Feuerzangenbowle ist ein hochprozentiges Getränk. ** Gepostet von Sabine Sellien Date: Fri, 25 Nov 1994 Erfasser: Sabsi Datum: 02.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Getränk

Stichworte	Getränke

Feuerzangenbowle, die 1.

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN--------------------------- 0.57 Orangen; Saft davon 0.28 Zitrone; Saft davon 0.35 l Rotwein 0.28 Zimtstange 1.71 Gewürznelken 0.28 Zuckerhut

100 ml Brauner Rum; ca. 54 Vol.%

Säfte. Rotwein und Gewürze zusammen in einem grossen Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Dann in einen Feuerzangenbowlentopf umgiessen. Den Zuckerhut auf den Halter legen und diesen über das Bowlengefäss hängen. Den Zuckerhut mit etwas Rum tränken und anzünden. Mit einer Schöpfkelle nach und nach weiteren Rum über den Zuckerhut giessen, bis dieser vollständig geschmolzen ist. Den Punsch umrühren. Etwas Wunderbares für kalte Wintertage. * Quelle: Falken Mixbuch Peter Bohrmann erfasst A. Bendig Quelle: ** Gepostet von Josef Wolf Date: Fri, 09 Dec 1994 Erfasser: Josef Datum: 19.01.1995 Stichworte: Getränk, Punsch, Alkohol, P14

Stichworte: Alkohol, Punsch, Getränk, P14

Stichworte	Getränke

Feuerzangenbowle, die 2.

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

3 Flaschen Rotwein

4 Gewürznelken

1 Stück Zimtstange

Etwas Zitronenschale,

- abgerieben

Saft von 2 Orangen

Saft von 1 Zitrone

1 Zuckerhut

1/2 Flasche Rum o. Arrak, 54% MMMMM-----------------------------ZUBEREITUNG-------------------------

Den Wein mit den Nelken, dem Zimt und abgeriebener Zitronenschale in einem dafür geeigneten feuerfesten Bowlengefäss erhitzen, am besten bei Tisch auf einem Spiritus-Brenner. Den Orangen- und Zitronensaft zufügen. Auf den Gefässrand die Zange mit dem Zuckerhut legen. Den Rum oder Arrak mit einem Löffel vorsichtig über den Zuckerhut träufeln, bis dieser sich ganz vollgesogen hat. Dann anzünden!

Nach und nach den übrigen Alkohol auf den Zucker giessen. Der Zuckerhut soll so lange brennen, bis er sich restlos aufgelöst hat und in den Wein getropft ist. Die Bowle dann in feuerfesten Gläsern heiss servieren. Feuerzangenbowle ist ein hochprozentiges Getränk. ** Gepostet von Josef Wolf Date: Fri, 09 Dec 1994 Erfasser: Josef Datum: 19.01.1995 Stichworte: Getränk, Alkohol, P6

Stichworte: Alkohol, P6, Getränk

Stichworte	Getränke

Feurio (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 rote Paprikaschote*
- *2 klein. Zwiebel*
- *2 EL Zitronensaft*
- *2 TL Meerrettich*
- *2 EL Ajvar;serbische Paprikapaste*
- *400 g Kefir, 1.5 o/o Fett*
- *Weißer Pfeffer*
- *Salz*
- *Petersilie; feingehackt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Paprikaschote und Zwiebel würfeln und zusammen mit dem Zitronensaft, Meerrettich und Ajvar im Mixer gut verquirlen. Den Kefir dazugiessen, auf kleinster Stufe nochmals mixen. Zum Schluss das Getränk mit Pfeffer und Salz abschmecken. Gläser mit einem Petersilienrand verzieren und den Drink einfüllen.

Stichworte: Paprika, Kefir, Milch

Fidji Sunset

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Mangosaft*
- *2 cl Zitronensaft*
- *4 cl Sauerkirschsaft*
- *1 Eiweiss*
- *Mineralwasser*

ZUM GARNIEREN

- *Zitronenscheibe*
- *Pfefferminz*

Rand eines Longdrinkglases mit Zitronensaft einreiben und in eine Untertasse mit Zucker drücken.

Alle Zutaten, bis auf das Mineralwasser, über Eis in einen Shaker geben und kräftig schütteln. In das Glas abseihen und mit dem Mineralwasser vorsichtig auffüllen.

Mit Zitronenscheibe und Minzeblatt garnieren. * Quelle: Gepostet von Ursula Geile 2:241/570.1, 28.06.94 textlich leicht angepasst Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, Mango, Sauerkirsch, P1

Stichworte: Kalt, Mango, Sauerkirsch, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Fielmann

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Rotwein*
- *5 cl Rum*
- *5 cl Grand Marnier*
- *5 cl Portwein*
- *0.1 l Creme de Cassis*
- *Zimt*
- *Anis*
- *Nelken*
- *Kardamom*
- *Orangenschalensaft*
- *Zitronenschalensaft*

Die Zutaten außer Orangen- und Zitronenschalensaft erhitzen. Orangen- und Zitronenschalensaft als letztes dazugeben. Wirkung: Scharfer Durchblick. :Stichworte : Glühwein, P1 :Notizen (**) : : : Gepostet von Stefan Thurow Stichworte: P1, Glühwein

Stichworte	Getränke

Finish Cockbull

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Wodka*
- *8 cl Amaretto*
- *4 cl Kaffeelikör*

DEKORATION

- *1 Ananasscheibe*

Alle Zutaten zusammen im Rührglas mit Eis verrühren und in ein Cocktailglas seihen. Mit Ananasstück am Glasrand garnieren.

Stichworte: Cocktail, Kaffee, Vodka

Finlady

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Apricot Brandy*
- *4 cl Zitronensaft*

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln mischen. Sofort in Cocktailschale abseihen.

Stichworte: Früchte, Schnaps, Cocktail, Vodka

Finnish Virgin

Für 4 Portionen

Zutaten

- *einige Eiswürfel*
- *5 cl Wodka*
- *1 EL Orangensaft; (*)*
- *1 EL Mandelsirup; (*)*
- *1 EL Limettensaft; (*)*
- *1 Cocktailkirsche*

(*) Mit 1 El. ist in diesem Fall ein Barlöffel gemeint. Einige Eiswürfel in einen Shaker geben. Wodka, Orangensaft, Mandelsirup und Limettensaft hinzufügen, gut schütteln und in ein Cocktailglas abseihen. Cocktailkirsche hineingeben und sofort servieren. :Stichworte : Alkohol, Cocktail, Getränke, P1, Wodka :Notizen (**) : : : Gepostet von Peter Kümmel Stichworte: Alkohol, Cocktail, P1, Vodka, Getränk

Stichworte Getränke

Firmenbranntwein I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2000 ml Weingeist*
- *1000 ml Wasser*
- *1000 ml Rum*
- *2000 g Sauerkirschen*
- *2000 g Johannisbeeren*
- *1000 g Zucker*

Wasser mit dem Zucker aufkochen, abkühlen lassen und mit dem Weingeist vermischen. Das Obst spülen, die Stiele entfernen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Obst in Flaschen geben, mit der Weingeist-Mischung begiessen, verschliessen und einen Monat wegstellen. Dann durch einen Trichter mit Watte seihen, den Rum hinzufügen, in Flaschen füllen, verschliessen und 2 Monate stehen lassen.

Stichworte: Früchte, Likör, Rum, Weingeist

Firmenbranntwein Ii

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 ml Weingeist*
- *250 ml Wasser*
- *120 g Zucker*
- *5 Gewürznelken*
- *1/4 Vanilleschote*
- *1 Stückchen Zimtstange*
- *100 g Rosinen*

Das Wasser mit dem Zucker und den gespülten Rosinen aufkochen, die zerriebenen Gewürze dazutun und für 24 Stunden wegstellen. Dann durch einen Trichter mit Watte seihen, mit dem Weingeist mischen, in Flaschen füllen, verschliessen und 2 Wochen stehen lassen. * Quelle: Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Likör, Weingeist, Rosine, P1

Stichworte: Likör, P1, Rosine, Weingeist, Getränk

Stichworte	Getränke

First Night Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Tia Maria*
- *2 1/2 cl Cognac*
- *1 1/2 cl Mandarinenlikör*
- *1 Barlöffel Sahne*

Alle Zutaten im Shaker mixen. In ein Glas mit gestossenem Eis füllen. ** From: Krd@hot.zer.de Date: Thu, 04 Feb 1993 20:25:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: krd Datum: 23.06.1993 Stichworte: ZER, Cocktail, Getränke

Stichworte: Cocktail, Getränk, ZER

Fitmacher

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 ml Mandel- oder Nusseis*
- *62 ml Sahne*
- *1 l Mineralwasser*
- *2 Williams Birnen; sehr reif*

Birnen schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit dem Pürierstab zerkleinern. Angetautes Eis und flüssige Sahne zugeben. Mit kohlensäurehaltigem Mineralwasser auffüllen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

Flammender Mokka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Tasse heißer Mokka*
- *4 Stück Würfelzucker*
- *8 EL Rum (54Vol.-%)*

Mokka in eine vorgewärmte Tasse gießen. Würfelzucker auf einen Löffel legen, mit Rum beträufeln, anzünden und langsam in den Mokka laufen

:Stichworte : Alkoholisch, Getränk, Heiß, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 : Stichworte: Alkohol, P1, Heiss, Getränk

Stichworte	Getränke

Flammender Tee-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 EL Feinster schwarzer Tee*
- *200 g Zucker*
- *2/3 l Rotwein*
- *2/3 l Weisswein*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *Saft von 1 Apfelsine*
- *2/3 Feuerzange*
- *0.16 l Rum*

Tee mit 1 1/2 l kochendem Wasser überbrühen, 3 Minuten ziehen lassen. Zucker mit 1/4 l Wasser klarkochen, mit Wein, frischgepresstem Zitronen- und Apfelsinensaft in einem Topf verrühren und bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Vom Herd nehmen, in ein schönes feuerfestes Gefäss geben. Zuckerhut auf einer Feuerzange darüberlegen, mit etwas erwärmten Rum beträufeln, anzünden. Pro Portion: ca. 145 Kalorien / 610 Joule Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Stichworte:

Stichworte	Getränke

Flammendes Herz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Tas. Mocca, heiss*
- *1 TL Zucker; nach Belieben mehr*
- *2 cl Cognac*

Die Kaffeetasse mit dem Mokka füllen, Zucker zugeben. Den Cognac vorsichtig über einen Löffel auf den Kaffee laufen lassen, anzünden und brennend servieren. * Quelle: Die grosse Welt der Getränke erfasst von Ilka Spiess Erfasser: Ilka Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Heiss, Kaffee, Cognac, P1

Stichworte: Schnaps, P1, Heiss, Kaffee, Getränk

Fliederbeerensaft

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Liter Fliederbeeren in 2 Liter Wasser werden 10*
- *Minuten gekocht, in*

einen Beutel oder Tuch zum Ablaufen geschüttet. Am nächsten Tag setzt man den Saft mit 1 Tasse Essig, etwas Nelken, 3 Stangen Zimt und 3 Pfund Zucker aufs Feuer und lässt ihn solange kochen, bis sich kein Schaum mehr bildet. Noch heiss in Flaschen füllen u. zukorken. Will man ihn später gebrauchen, Branntwein nach Geschmack. * Kochbuch für Frau Christine Schmidt, 1916 ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 07.02.1994 Stichworte: Andreas, Getränke, Säfte, Fliederbeeren

Stichworte: Säfte, Fliederbeeren, Andreas, Getränk

Fliegender Holländer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Heisser starker Kaffee*
- *8 cl Eierlikör*
- *100 g Süsse Sahne*
- *1 TL Zucker*
- *1 TL Kakao*
- *1 TL gemahlener Kaffee*

Kaffee und Eierlikör mischen Sahne mit Zucker steif schlagen. Kaffee-Eierlikör-Mischung auf vorgewärmte Tassen verteilen. Jede Tasse mit einer Sahnehaube garnieren.

Kakao mit Kaffee mischen und die Sahne damit bestreuen. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 18.04.1995 Stichworte: P4, Getränk, Kaffee

Stichworte: P4, Kaffee, Getränk

Fliegenpilz-Schnaps

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Frischer Fliegenpilz; oder die doppelte Menge*
- *700 ml Wodka*

Die frischen, gewaschenen Fliegenpilze mit dem Wodka übergiessen und festverschlossen an einem warmen, sonnigen Ort stehen lassen. Nach einer Woche ist der Schnaps fertig. Die Fliegenpilze verbleiben im Schnaps. Ein Gläschen am Abend.

Aus: Christian Rätsch, Pflanzen der Liebe. Hallwag Bern/Stuttgart 1990

Holger Gruber:

In dem genannten Buch sind noch einige andere Rezepte, die teils gegen das Betäubungsmittelgesetz, teils gegen den gesunden Menschenverstand verstossen.

Erfasst und gepostet: Holger Gruber @ 2:246/1401.41 (29.04.94)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Florida Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Spritzer Zuckersirup*
- *1 Spritzer Zitronensaft*
- *1 Spritzer Pfefferminz-Sirup*
- *Ananassaft*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln und in ein vorgekühltes, hohes Becherglas abseihen.

(Original: 1 Spritzer Zuckersirup, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Spritzer Creme de Menthe grün, 1 Teil Ananassirup, 4 Teile weisser Rum) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Flüssiges Feuer für rauhe Winterabende - Grog

Für 4 Portionen

GROG KLASSISCH

- *Wasser*
- *Rum*
- *Zucker*

MMMMM------------------------------EIERGROG--------------------------

1 Eigelb

1 ts Zucker

4 cl Rum

Wasser MMMMM------------------------------MILCHGROG--------------------------

150 ml Milch

2 ts Bienenhonig

4 cl Rum

Kleine Inseln in der Karibik, übersät von Zuckerrohrplantagen, sind die Heimat des Rums. Zunächst ist das Zuckerrohrdestillat wasserklar. Und bleibt Weisser Rum, wenn es in Edelstahltanks reift. Brauner Rum erhält seinen goldgelben Farbton in Fasern aus amerikanischer Weisseiche, bernsteinfarben wird er durch Zusatz von Zuckercouleur. Original Rum darf sich das flüssige Feuer von den sonnigen Inseln nur bei einem Alkoholgehalt von 73-80 Volumenprozent nennen. Der Echte Rum wurde bereits mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt, muss aber mindestens 37,5 Alkoholprozente haben. Rum-Verschnitt ist eine Mischung von mindestens 5 Prozent Originalrum mit anderem Alkohol.

Wir schätzen den steifen Grog an kalten Winterabenden als Seelenwärmer. Dabei hat der Rum-Klassiker eine ganz andere Ursprungsgeschichte. Und die ist eng verknüpft mit der Karibik und der britischen Royal Navy. Es war im 17. Jahrhundert, als die Besatzung eines britischen Schiffes vor dem sicheren Tod bewahrt wurde, weil sie statt des faulig gewordenen Trinkwassers an Bord Rum zu trinken bekommen hatte. Diese wundersame Rettung sprach sich schnell auf den Weltmeeren herum, und 1731 wurde auf allen Schiffen seiner Majestät die tägliche Ration von einer Gallone Bier (4,5 Liter) durch ein Pint Rum (1/2 Liter) ersetzt. Die Folgen blieben jedoch nicht aus! Auch der beliebte Admiral Vernon musste feststellen, dass das großzügig ausgeschenkte hochprozentige Getränk die Disziplin seiner Truppe erheblich einschränkte. So erliess er am 21. August 1740 die berühmte Order, den Rum mit einem Quart (1,14 Liter) Wasser zu verdünnen. Der Admiral hatte den Spitznamen Old Grog, da er bei kalter Witterung stets einen Grogham, einen Mantel aus lodenähnlichem Material, trug. Er wurde zum Namen seines neu kreierten Bordgetränks. Die verdünnte Rum-Ration wurde den Offizieren täglich um 11 Uhr vormittags im Spirit room serviert. Die Mannschaft durfte eine Stunde später und nochmals um sechs Uhr abends auftanken. Erst 239 Jahre später, am 1. August 1970, ging diese Tradition zu Ende. Auf sämtlichen britischen Kriegsschiffen leerte man an diesem Tag ein letztes Mal die Grogbecher mit einem Toast auf die Königin.

Hier nun einige Grogrezepte, die nicht nur rauhen Seeleuten, sondern auch Landbewohnern schmecken:

Rum-Grog klassisch: Einen Teelöffel oder einen Glasstössel in ein Grogglas stellen, zu zwei Dritteln mit kochendem Wasser füllen, ein bis zwei Stück Zucker darin auflösen, ein Drittel Rum zugiessen.

Eiergrog: Ein Eigelb mit einem Teelöffel Zucker im Glas gut verquirlen und mit heissem Wasser auffüllen. Zum Schluss den Rum zufügen.

Milchgrog: Milch erhitzen, darin unter Rühren den Bienenhonig auflösen, Rum hinzufügen. * Quelle: Saarbrücker Zeitung gepostet von Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränk, Alkohol, Infos, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Informationen, Getränk

Stichworte	Getränke

Flying

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Gin*
- *8 cl Curacao Triple Sec*
- *8 cl Zitronensaft*
- *Champagner*

Gin. Curacao und Zitronensaft mit Eiswürfeln im Shaker schütteln, in eine Sektflöte abseihen und mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Champagner, Cocktail, Gin, Curacao

Flying Cangaroo

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Sahne*
- *2 cl Coconut-Cream*
- *4 cl Ananassaft*
- *2 cl Orangensaft*
- *2 cl Galliano*
- *3 cl Wodka*
- *3 cl Weisser Rum*

--> Shaken auf Eis (wenn möglich crunshed !!) ** From: ZDV146@DJUKFA11.BITNET Newsgroups: de.rec.mampf Date: 9 Apr 92 08:13:22 GMT Erfasser: Dirk Datum: 25.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, News

Stichworte: Alkohol, Drinks, News

Flying Kangaroo

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Wodka*
- *12 cl Weisser Rum*
- *4 cl Galliano*
- *4 cl Coconut Cream*
- *4 cl Süsse Sahne*
- *16 cl Ananassaft*
- *8 cl Orangensaft*
- *4 Cocktailkirsche*
- *4 Ananasscheibe*

Zutaten auf Eis kräftig schütteln. In ein Glas zur Hälfte mit gestossenem Eis gefüllt abseihen. Mit Cocktailkirsche und Ananasscheibe garnieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Koko, Vodka

Four Peppers Plus

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.1 EL Paprika edelsüß*
- *0.1 TL Zwiebelpulver*
- *0.1 TL Knoblauchpulver*
- *0.1 TL Cayennepfeffer*
- *0.05 TL schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.*
- *0.05 TL weisser Pfeffer; f.a.d.M.*
- *0.05 TL gemahlener Kreuzkümmel*
- *0.1 Schuss Salz*

** Gepostet von K.-H. Boller Erfasser: K.-H. Datum: 19.08.1996 Stichworte: Würze, Jerk, Kreole, Karibik, P40

Stichworte: Gewürze, P40, Karibik, Kreole, Jerk

Stichworte	Getränke

Französischer Erdbeerlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g sehr reife Walderdbeeren*
- *(oder Monatserdbeeren)*
- *200 g weisser Kandis*
- *1 Flasche Weinbrand (0,7 l)*

Die gewaschenen, gut abgetropften Erdbeeren in eine bauchige Flasche geben, den Kandis hineinfüllen und mit dem Weinbrand übergiessen. Nach 4-6 Wochen Ruhezeit den Likör durch ein feines Sieb giessen, dann noch einmal an einem kühlen Ort einige Wochen reifen lassen.

Noch besser als ein feines Sieb eignet sich eine Babywindel aus Stoff. ** From: Nicole_natusch%k@zermaus.zer.sub.org Date: Mon, 27 Apr 1993 05:16:00 CET Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Nicki Datum: 25.06.1993 Stichworte: ZER, Erdbeeren, Alkoholisch, Likör, Frankreich

Stichworte: Erdbeeren, Frankreich, Alkohol, Likör, ZER

Free Climber

Für 4 Portionen

ZUTATEN FÜR EIN GLAS

- *75 g Blaubeeren (frisch oder gefr.)*
- *100 ml Kefir*
- *75 ml Traubensaft 3 Tropfen Mandelaroma*
- *1 Spritze Zitronensaft*
- *1/2 TL Vanillepulver 3 Zitronenscheiben*
- *Zitronenmelisse*
- *Holzstäbchen*

Blaubeeren in eine hohe Rührschüssel geben, tiefgefrorene Früchte auftauen lassen. Kefir zufügen, mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren. Den gekühlten Traubensaft hinzugiessen, Mandelaroma, Zitronensaft und Vanillepulver dazugeben, alles gut durchmixen. In ein hohes Longdrink-Glas giessen. Zitronenscheiben halbrund, zusammen mit Melisseblättchen auf Holzspiess stecken und auf den Drink legen. * Aus der WAZ vom 25.04.1994 Erfasser: Lothar Datum: 25.04.1994 Stichworte: Getränke, Longdrink, Alkoholfrei

Stichworte: Longdrink, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Freimaurer-Becher

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Starkbier*
- *1 Zuckerhut*
- *3/8 l Whisky*
- *1 Schuss Muskat*
- *Sie ihn*
- *Nun*
- *jedes*

Legen Sie den Zuckerhut auf eine Feuerzange über einen Topf, tränken mit Whisky und entzünden Sie ihn, bis er sich unter brennen auflöst. giessen Sie das Bier dazu, füllen das Getränk in Gläser und streuen auf eine Prise Muskat. * Quelle: Vom grossen Trinken Autor: Peter Haage ** Gepostet von Björn Friebel Erfasser: Björn Datum: 12.07.1996 Stichworte: Bier, Whisky, P4

Stichworte: Bier, P4, Whisky

Freitag

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Saft einer Viertel Limette*
- *Fruchtfleisch einer Viertel Mango*
- *2 cl Mangosirup*
- *2 cl Rum weiss*

Auf crushed ice schütteln, in grosses Becherglas abseihen, mit crushed ice auffüllen. Ausgepresstes Limettenviertel zugeben. ** Gepostet von: Christine Hacker Erfasser: Christine Datum: 29.12.1995 Stichworte: Drink, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drink

French 75

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Gin*
- *4 cl Zitronensaft*
- *Grenadine*
- *Champagner*

Zutaten ohne Eis schütteln, in Champagnerkelch geben und mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Champagner, Cocktail, Gin

French 76

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Wodka*
- *4 cl Zitronensaft*
- *Zuckersirup; o. Grenadine*
- *Champagner*

Zutaten ohne Eis schütteln, in Champagnerkelch geben und mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Champagner, Früchte, Cocktail, Vodka

French Connection

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Eiswürfel*
- *2 cl Amaretto*
- *2 cl Cognac*

Einige Eiswürfel in ein Rührglas geben, Amaretto und Cognac hinzufügen, mit einem Barlöffel verrühren und in eine kleine Cocktailschale abseihen. :Stichworte : Alkohol, Cocktail, Getränke, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel Stichworte: Alkohol, Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

French Cooler

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Cognac; oder Weinbrand*
- *3 cl Orangenlikör*
- *2 groß. Eiswürfel*
- *Mineralwasser*

Cognac und Orangelikör über die Eiswürfel in ein Longdrinkglas giessen, etwas Mineralwasser auf die Mischung geben, mit einem Barlöffel gut umrühren und mit Mineralwasser auffüllen, aber das Glas darf nicht bis zum Rand gefüllt sein.

Garnitur: Filetierte Orangenscheiben * Quelle: erfasst von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 18.12.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Weinbrand, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, Cocktail, P1, Weinbrand, Getränk

Fresa Colada

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 St Erdbeeren,*
- *1 St Ananas; frisch zum Dekorieren*
- *2 cl Erdbeersirup*
- *8 cl fischer Ananassaft*
- *2 cl Süsse Sahne*
- *5 cl Kokosnusscreme*
- *6 cl Brauner Zucker*
- *1 TL Zitronensaft*
- *Gestossenes Eis*

Früchte abbrausen, trockentupfen. Aus einer vom Kern befreiten, ungeschälten Ananasscheibe 1/4 herausschneiden, 1 Erdbeere mit einem Spiess aufstecken.

Die übrigen Beeren entkelchen, würfeln und mit den anderen Zutaten, ausser dem Eis pürieren. Ein bauchiges 0,4-l- Glas halb mit gestossenem Eis füllen, mit dem Drink aufgiessen, kurz durchrühren.

Das Ananasviertel einschneiden, an den Glasrand stecken und die Fresa Colada sofort mit Trinkhalm servieren.

Hinweis: Für diesen Drink keinen Ananassaft von in Dosen eingelegten Früchten verwenden! Er würde das Aroma völlig zerstören. Man nimmt Saft aus der Flasche oder frisch gepressten.

Ihren Vornamen verdankt die berühmte Pina Colada der Ananas (spanisch: pina), deren Saft dem karibischen Nationalgetränk aus Rum und Kokosnusscreme die fruchtige Note gibt. Da hier die Erdbeere (spanisch: fresa) nicht nur ihr besonderes Aroma, sondern auch viel Farbe ins Glas bringt, hat man den Drink nach ihr benannt: Fresa Colada (Zutaten für 1 Person) ** From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller) Date: Sun, 26 Jun 1994 Erfasser: Bollerix Datum: 04.08.1994 Stichworte: Erdbeeren, Getränke, Drink, Alkoholfrei

Stichworte: Erdbeeren, Alkoholfrei, Drink, Getränk

Stichworte	Getränke

Fresh Fruit Batitas

Für 4 Portionen

GRUNDLAGE

- *8 cl Milch; zerkleinertes Eis*

MMMMM--------------------------------Obst----------------------------

2 geschälte Banane und

12 cl Bananennektar MMMMM--------------------------------Oder----------------------------

8 Spalten frische Mango und

12 cl Mangonektar MMMMM--------------------------------Oder----------------------------

8 Spalten frische Papaya und

12 cl Papayanektar

Oder

8 Spalten frische Ananas und

12 cl Ananassaft

Batitas sind auf den Spanischen Inseln sehr beliebt und werden an vielen Straßenständen und Cafés verkauft. Fast jedes reife Obst kann verwendet werden. Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab oder dem elektrischen Mixbecher cremig schlagen. Nach Belieben kann man auch 2 cl Rum zugeben. Rezept von Susanne Schäck Gesamtes Kochbuch unter http://www.rrze.uni-erlangen.de/erfinder/susanne/karibfutter.html nachbearbeitet und mit freundlicher Hilfe von MM-Buster formatiert von Petra Hildebrandt

Stichworte: Karibik

Fresh up Sprite

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Limette*
- *2 Bl. Roh(r)zucker*
- *2 cl Limejuice*

Mit Sprite auffüllen ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 29.03.1994 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Fresh-Up

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 ml Orangensaft*
- *70 g Eiswürfel*
- *150 ml Mate-Tee, geröstet*
- *50 g Buttermilch*
- *1/2 EL Zitronensaft*

Mate-Tee aufbrühen und abkühlen lassen. Anschliessend zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Universalmixer geben. Mate-Tee, in Südamerika eine Art Nationalgetränk, ist in den letzten Jahren auch in Europa immer beliebter geworden. Wir haben Mate-Tee für Fresh up ausgewählt, weil ihm eine belebende und erfrischende Wirkung nachgesagt wird. Deshalb schmeckt Fresh up besonders gut nach einem anstrengenden Läufchen oder nach einer langen Radtour. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Fresh-Up (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Orangensaft*
- *280 g Eiswürfel*
- *600 ml Mate-Tee; geröstet*
- *200 g Buttermilch*
- *2 EL Zitronensaft*

Mate-Tee aufbrühen und abkühlen lassen. Anschliessend zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Universalmixer geben. Mate-Tee, in Südamerika eine Art Nationalgetränk, ist in den letzten Jahren auch in Europa immer beliebter geworden. Wir haben Mate-Tee für Fresh up ausgewählt, weil ihm eine belebende und erfrischende Wirkung nachgesagt wird. Deshalb schmeckt Fresh up besonders gut nach einem anstrengenden Läufchen oder nach einer langen Radtour.

Stichworte: Orangen, Kalt, Buttermilch, Mate

Froupe Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Prise Benedictine*
- *1/2 Sweet Martini*
- *1/2 Cognac*

Alles gut schütteln und durch ein Sieb in ein Cocktailglas geben.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Martini, Cognac, Cocktail, P1

Stichworte: Schnaps, Cocktail, P1, Martini

Stichworte	Getränke

Frozen Matador

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Tequila*
- *4 cl Cointreau*
- *4 Barlöffel feiner Zucker*
- *8 Scheib. Ananas*
- *Saft einer Limette*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SAS B@r

- www.leo.org/bar/ Erfasst

- von: Roland Pötschke

- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de

- /pötschke/

Zutaten mit gestoßenem Eis im Elektromixer zubereiten. In LongdrinkGlas geben, mit gestoßenem Eis auffüllen.

Stichworte: Cocktail

Fruchtcobbler

Für 4 Portionen

FÜR 1 GLAS

- *1 Scheibe Ananas*
- *4 Bananenscheiben*
- *4 Orangenschnitze*
- *1 EL Zitronensaft*
- *2 EL Orangensaft*
- *1 TL Puderzucker*
- *etwas zerstossenes Eis*
- *Apfelsaft*
- *Mineralwasser*

Ananas. Bananenscheiben und Orangenschnitze kleinschneiden. Zusammen mit Zitronensaft, Orangensaft und Puderzucker im Mixer einige Sekunden mischen. In ein grosses Glas füllen, etwas zerstossenes Eis zugeben und zur Hälfte mit Apfelsaft und Mineralwasser auffüllen. * Quelle: Illustrierte Wochenzeitung (IWZ) Nr. 51 vom 24. Dezember 1994, Seite 43 ** Gepostet von Sabine Engelhardt Date: Sat, 18 Mar 1995 Erfasser: Sabine Datum: 11.05.1995 Stichworte: P1

Stichworte: P1

Fruchtige Hagebutte

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Hagebuttenmark, frisch*
- *8 cl Orangensaft*
- *1 cl Zitronensaft*
- *1 cl Aprikosensirup*
- *Mineralwasser*

Orangen- und Zitronensaft auspressen.

Zutaten - ohne Mineralwasser - mit zwei Eiswürfeln im Mixer gut durchmischen.

In ein mit drei Eiswürfel gefülltes Glas füllen. Mit einem Schuss gekühlten Mineralwasser auffüllen und einem Trinkhalm servieren. * Quelle: -Fit for Fun, Heft 11/94 -Erfasst von Karin Förg -2:2480/3508.2 23.12.94 Erfasser: Karin Datum: 24.01.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Fruchtige Hagebutte (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 EL Hagebuttenmark, frisch*
- *32 cl Orangensaft*
- *4 cl Zitronensaft*
- *4 cl Aprikosensirup*
- *Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Fit for Fun, Heft

- 11/94 - Erfasst von Karin

- Förg - 23.12.94

Orangen- und Zitronensaft auspressen. Zutaten - ohne Mineralwasser - mit zwei Eiswürfeln im Mixer gut durchmischen. In mit je drei Eiswürfeln gefülltee Gläser füllen. Mit einem Schuss gekühlten Mineralwasser auffüllen und einem Trinkhalm servieren.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Hagebutte

Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *700 ml Roter Johannisbeer-Saft*
- *1 Zitrone; den Saft davon*
- *1 Apfel*
- *1 Pfirsich*
- *1 Orange*
- *2 EL Honig*
- *1 Zimtstange*
- *2 Nelken*
- *16 Eiswürfel*
- *1 Schuss Mineralwasser*

Johannisbeer- und Zitronensaft in ein Bowlegefäss geben. Apfel vierteln und entkernen, Orange abschälen und in Scheiben schneiden.

Apfel-Spalten, Pfirsich-Spalten und Orangen-Scheiben mit Honig, Zimt und Nelken zum Saft geben und ca. 2 Std. ziehen lassen. Eiswürfel zugeben und gut durchmischen.

Mit etwas Mineralwasser auffüllen. * Quelle: Absender: Bodo Janzen 2:2440/301.17 16.08.94 Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Bowle, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Bowle, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Fl. roter Johannisbeersaft*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *1 Apfel*
- *1 Orange*
- *1 Pfirsich*
- *2 EL Honig*
- *1 Zimtstange*
- *2 Nelken*
- *16 Eiswürfel*
- *1 Schuss Mineralwasser*

Johannisbeer- und Zitronensaft in ein Glaskrug oder Bowlengefäss geben. Apfel vierteln und entkernen. Apfel und Pfirsich ungeschält in Spalten und die geschälte Orange in Scheiben schneiden. Die Früchte mit Honig, Zimt und Nelken zum Saft geben und 2 Stunden ziehen lassen. Eiswürfel zugeben, gut mischen und etwas Mineralwasser zugiessen.

Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Bowlen, Alkoholfrei, Getränke, Fruchtsaft

Stichworte: Alkoholfrei, Bowlen, Fruchtsaft, Getränk

Stichworte	Getränke

Fruchtige Johannisbeer-Bowle Gute Fahrt (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2800 ml Roter Johannisbeer-Saft*
- *4 Zitrone; den Saft davon*
- *4 Apfel*
- *4 Pfirsich*
- *4 Orange*
- *8 EL Honig*
- *4 Zimtstange*
- *8 Nelken*
- *64 Eiswürfel*
- *Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Absender: Bodo Janzen

- 2:2440/301.17 - 16.08.94

Johannisbeer- und Zitronensaft in ein Bowlegefäss geben. Apfel vierteln und entkernen, Orange abschälen und in Scheiben schneiden. Apfel-Spalten, Pfirsich-Spalten und Orangen-Scheiben mit Honig, Zimt und Nelken zum Saft geben und ca. 2 Std. ziehen lassen. Eiswürfel zugeben und gut durchmischen. Mit etwas Mineralwasser auffüllen.

Stichworte: Johannisbeeren, Früchte, Bowle

Fruchtiger Abendtraum

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Flaschen Orangensaft*
- *1/8 l Bananensaft*
- *1/8 l Aprikosensaft*
- *1 klein. Apfel*
- *1 Orange, unbehandelt*
- *1 Banane*

Orangensaft mit den anderen Fruchtsäften in ein Bowlengefäss füllen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Orange schälen, dabei die weisse Schale sorgfältig entfernen und die Filets herausschneiden. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Früchte in die Bowle geben, vorsichtig umrühren und in dekorative Gläser giessen. Nach Wunsch mit Eiswürfeln aus Apfelsaft servieren. * Quelle: Spar Rezeptkarte 461 gepostet von Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränk, Alkoholfrei, Früchte, P6

Stichworte: Früchte, P6, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Fruchtiger Aperol-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Zucker*
- *Zitronensaft*
- *20 ml Fliederbeersaft*
- *20 ml Aperol*
- *Sekt*

Den Glasrand eines langen Glases in Zitronensaft tauchen, dann in Zucker drehen. Den Fliederbeersaft und Aperol in das Glas geben. Mit gut gekühltem Sekt auffüllen. * Quelle: Gepostet von I. Benerts 28.01.96 Erfasser: Ingrid Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Fruchtiger Blue-Mix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *800 ml Milch*
- *12 TL Schlagrahm*
- *200 g Heidelbeeren*
- *4 TL Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Köstliches aus Milch -

- Weihenstephaner Vollmilch

- - Gepostet Oliver Wolfram

- - 16.11.1994

Heidelbeeren mit Zucker, Schlagrahm und etwas Milch pürieren, restliche Milch dazugeben und schaumig mixen. Sofort servieren. Tip: einen Eiswürfel mitpürieren.

Stichworte: Heidelbeer, Milch

Fruchtiger Raki Spezial

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Schlehen,*
- *rote Johannisbeeren oder Heidelbeeren*
- *150 g weisser Kandis oder Teezucker*
- *1 Fl. Türkischer Raki oder Ouzo (0,7l)*

Die gewaschenen Früchte mit dem Kandis in eine ausreichend grosse Flasche füllen und 8-10 Wochen stehen lassen. Danach die Früchte ausfiltern und den Likör noch etwa 2 Wochen reifen lassen.

Hinweis: Falls man sich für Schlehen entscheidet, so werden diese natürlich erst nach dem ersten Frost geerntet. Der kräftige Anis-Geschmack wird durch die Früchte erheblich gemildert. Es schmeckt auch sehr gut, wenn man es nicht so süss liebt, mit verringertem Zuckeranteil. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 03.02.1994 Stichworte: Andreas, Getränke, Schlehen, Likör, Raki, Ouzo, Alkoholisch

Stichworte: Schlehen, Likör, Raki, Ouzo, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Fruchtiger Tropic-Mix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *800 ml Milch*
- *240 g Mango*
- *2 Zitrone; Saft*
- *4 TL Vanillezucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Köstliches aus Milch -

- Weihenstephaner Vollmilch

- - Gepostet Oliver Wolfram

- - 16.11.1994

Mango schälen und mit Zitronensaft, Vanillezucker und etwas Milch pürieren. Die restliche Milch dazugeben und gründlich mixen. Tip: zum Verfeinern einen Schuss Orangenlikör dazugeben.

Stichworte: Mango, Milch

Stichworte	Getränke

Fruchtpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Apfel- oder Johannis- oder*
- *Kirschsaft oder ne Mischung*
- *1/2 l Guter schwarzer Tee*
- *aus drei Tl. Teeblättern*
- *Schale einer unbehandelten Zitrone*
- *Saft von 1-2 Zitronen oder Grapefruits*
- *Saft von 4 Apfelsinen*
- *Honig zum Süssen*

Tee bereiten höchstens 5 Minuten ziehen lassen, abgiessen. Fruchtsäfte dazugeben, ebenso die spiralförmig abgeschälte Zitronenschale und den Honig. Alles gut umrühren, *erhitzen aber nicht kochen!* Zitronenschale herausnehmen. Gut heiss servieren

Auch kalt gut !

Honig zum Süssen ** From: ödp.kv-nok@natbox.zer.sub.org Date: Sat, 11 Dec 1993 21:50:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Michael Temeschinko Roseggerstr. 10 74722 Buchen Erfasser: Michael Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Punsch, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Punsch, Alkoholfrei, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Fruchtzauber

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Milch*
- *2 Äpfel mittelgross*
- *2 EL Haselnüsse gerieben*
- *150 g Himbeeren*
- *4 EL Bienenhonig*
- *250 ml Apfelsaft*
- *1 Apfel zur Dekoration*

Die Äpfel schälen und entkernen,würfeln und in den Mixer geben. Milch, Haselnüsse, Honig und Apfelsaft einfüllen. 2 Minuten mixen. Die Himbeeren in Gläser füllen, darauf das Mixgetränk. Mit Apfelspalten am Glasrand servieren. ** From: C.WULF@TBX.BERLINNET.in-BERLIN.de (Christian Wulf) Date: Sun, 12 Dec 1993 13:44:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Milchmix, Milchgetränke, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Milchgetränk, Milch, Getränk

Fruchtzauber (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Roter Apfel*
- *160 g Himbeeren; oder Erdbeeren*
- *2 EL Honig*
- *1/2 l Apfelsaft*
- *1/2 l Milch*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Nach SAT.1 TEXT -

- 15.05.95 Erfasst: Ulli

- Fetzer

Den Apfel schälen, kleinschneiden und mit den gewaschenen Himbeeren, dem Honig, dem Apfelsaft und der Milch in einem Mixer pürieren. Das Mixgetränk in ein Glas füllen und mit einem Früchtespiess garnieren.

Stichworte: Früchte, Cocktail, Milch

Früchte-Eistee mit frischer Minze

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 EL Früchtetee*
- *1 1/2 l Wasser, kochendes*
- *2 Limetten, in dünne Scheiben geschnitten*
- *Minzblätter, reichlich viel*
- *1/4 l Apfelsaft, klar*
- *3/4 l Sekt, oder Mineralwasser*

Für 2 1/2 l Tee den Früchtetee mit dem kochendem Wasser aufgiessen und 15 Minuten ziehen lassen. Durchs Sieb gegossenen Tee kalt stellen.

Die Limetten in dünne Scheiben schneiden, reichlich Minzeblätter von den Stielen zupfen.

Kalten Tee mit dem klaren Apfelsaft mischen, kurz vor dem Servieren mit dem Sekt oder evtl. Mineralwasser aufgiessen und mit Eiswürfeln, Limettenscheiben und Minze anrichten. * Gepostet von Joachim Meng (Jun. 1995) Erfasser: Joachim Datum: 17.08.1995 Stichworte: Tee, Getränk, Party, P4

Stichworte: P4, Tee, Getränk, Party

Stichworte	Getränke

Früchte-Traum

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 EL Früchte-Tee*
- *1 TL Süßholz (Apotheke)*
- *1 Unbehandelte Orange*
- *1/2 l Wasser*

Für Babys und Kleinkinder: Heisses zum Aufwärmen

Jetzt fällt Kindern das frühe Aufstehen besonders schwer: Es ist morgens noch dunkel, kalt und oft nass. Mit diesen Tees kommen sie schneller auf Touren und können sich vor dem Kindergarten noch einmal richtig aufwärmen.

Den Früchte-Tee und das Süssholz mit dem kochenden Wasser übergiessen. 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Die Orangenschale abreiben und die Orange auspressen. Tee durch ein Sieb giessen, mit Orangensaft und -schale vermischen.

Pro Portion ca. 29 kcal. * Quelle: Eltern 12/93 ** Gepostet von Stephanie Miede Erfasser: Stephanie Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränk, Tee, Baby, Kleinkind, P2

Stichworte: Tee, Kinder, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Früchtemilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g weiche Beeren oder ähnliches Obst*
- *3 EL Zucker*
- *1 TL Vanillezucker*
- *1 TL Zitronensaft*
- *1/2 l kalte Milch*
- *2 Eier*
- *Eiswürfel*
- *evtl. Waffeln*

Obst waschen und putzen, mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einen Mixbecher füllen, mit einem Handrührgerät das Obst zerkleinern. Wenn es zu Mus geworden ist, Milch dazugiessen und Eier in die Milch schlagen. Alles mit dem Handrührgerät vermischen. In Gläser geben, Eiswürfel dazu und Waffeln dazu servieren.

Für 3-4 Gläser. ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: P4, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: P4, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Früchtepunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Zitrone, Saft von*
- *1 Orange, Saft von*
- *1/2 l Roter Traubensaft*
- *1/2 l Apfelsaft*
- *4 Nelken*
- *1 Zimtstange*
- *1 Prise Muskat*
- *1/2 Zitrone, Schale von*
- *Honig*

Zitronen-. Orangen-, Trauben- und Apfelsaft mit Gewürzen und Zitronenschale aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Punsch durch ein Sieb gießen und nach Belieben mit Honig süßen.

:Stichworte : Alkoholfrei, Getränk, Heiß, P4, Punsch :Notizen (*) : : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 : : der Stadtwerke Bochum :Notizen (**) : : : Erfasst von Lothar Schäfer Stichworte: P4, Heiss, Punsch, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Früchtetraum

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.4 l Früchtetee, kalter*
- *(z. B. Malven- oder Hagebuttentee)*
- *8 cl Grenadine-Sirup*
- *8 cl Orangensaft, frisch gepresst*
- *4 Schuß Zitronensaft, frisch gepreßt*
- *Mineralwasser zum Auffüllen*

Den Grenadinesirup, den Orangen- und den Zitronensaft in ein Cocktailglas geben. Den kalten Früchtetee darübergießen. Das Ganze mit sehr kaltem Mineralwasser auffüllen. Dekoration: Sehr attraktiv sieht es aus, wenn eine Scheibe einer Karambole (Sternfrucht) an den Glasrand gesteckt wird. Variante: Holzspieß mit Kaiserkirschen übers Glas legen.

:Stichworte : Alkoholfrei, Cocktail, Getränk :Notizen (*) : : : Quelle: BWZ 8/98 :Notizen (**) : : : Erfaßt von Lothar Schäfer : : Lothar.Schäfer@ruhr-uni-bochum.de Stichworte: Cocktail, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Frühlingsgetränk

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

2 l Birkensaft (frisch oder

- konserviert)

1/2 l Traubensaft

800 g Zuckersirup *

320 ml Wein, herb

2 tb Pfefferminzlikör

Zitronensäure MMMMM-------------------------FÜR DEN ZUCKERSIRUP---------------------

16 tb Zucker

Zitronensäure

* Den Zucker in 300 ml kochendem Wasser aufkochen lassen, Zitronensäure dazugeben, abkühlen lassen und danach den Zuckersirup durchseihen. Birkensaft mit hellem Traubensaft, Wein, Pfefferminzlikör und kaltem Zuckersirup verrühren, durchseihen und nach Geschmack mit Zitronensäure verfeinern. :Stichworte : Birke, Russland, Saft :Notizen (*) : erfasst: E.Hofmann, 12/98 Stichworte: Russland, Saft, Birke

Stichworte	Getränke

Frühstarter (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 cl Kefir*
- *10 cl Rote Bete-Saft*
- *Petersilie*
- *Schnittlauch*
- *Knoblauchpulver*
- *Selleriesalz*

Kefir und Randensaft mischen, Petersilie und Schnittlauch ganz fein hacken, dazurühren. Mit Knoblauchpulver und Selleriesalz abschmecken. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränke, Milch, Kefir, Rote, P1

Stichworte: P1, Kefir, Milch, Getränk, Rote

Stichworte	Getränke

Frühstücks-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Kiwi*
- *Zimt*
- *8 Pfefferminzblättchen*
- *3/8 l Apfelsaft*
- *100 ml Mineralwasser*

Kiwi schälen und zerkleinern. Zusammen mit Zimt, Pfefferminzblättchen und Apfelsaft pürieren. Auf Gläser verteilen, jeweils einen Schuss Mineralwasser zufügen, je mit einem Minzeblatt verzieren und kalt trinken. * Quelle: BHW Wohnen 3/95 gepostet von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 20.09.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, Alkoholfrei, P4

Stichworte: P4, Cocktail, Alkoholfrei, Getränk

Frühstücks-Drink (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Kiwi*
- *Zimt*
- *8 Pfefferminzblättchen*
- *3/8 l Apfelsaft*
- *100 ml Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- BHW Wohnen 3/95 -

- Gepostet: Peter Kümmel -

- 25.08.1995

Kiwi schälen und zerkleinern. Zusammen mit Zimt, Pfefferminzblättchen und Apfelsaft pürieren. Auf Gläser verteilen, jeweils einen Schuss Mineralwasser zufügen, je mit einem Minzeblatt verzieren und kalt trinken.

Stichworte: Kiwis, Cocktail

Fruit-Cup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Eiswürfel*
- *0.6 l Pfirsichsaft*
- *0.4 l (4 cl) Maracujasaft*
- *Cola light*

Ein 0,2-l-Glas gut zur Hälfte mit Eis füllen, Säfte dazugeben und mit Cola light auffüllen.

Für 1 Glas. ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: P1, Getränke, Pfirsich, Maracuja, Alkoholfrei

Stichworte: Pfirsiche, Maracuja, P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Frullato al cocco - Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Kokosnussfleisch o. -flocken*
- *150 g Zucker*
- *250 ml Wasser*
- *250 ml Milch*
- *1 Becher 10%ige Sahne*
- *1 Gläschen weisser Rum*
- *2 Kugeln Bananeneis*

ZUM GARNIEREN

- *Kokosfleisch-Scheiben*

Frisches Kokosnussfleisch ist geschmacklich ausdrucksvoller und deshalb zu bevorzugen. Die Kokosnuss mit Hilfe eines Hammers oder Küchenbeils in zwei Hälften spalten. Die eventuelle Flüssigkeit im Innern der Nuss separat aufbewahren. Die Nusshälften ca. 15 Minuten in den leicht geheizten Backofen legen, dann das Fleisch aus den Schalen lösen und die benötigte Menge von Hand oder in der Küchenmaschine fein reiben; ca. 1/4 davon beiseite stellen. Mit dem kochenden Wasser übergiessen, gut verrühren, durchziehen und erkalten lassen Kochgut etwas zerdrücken und durch ein Sieb abseihen. Restliches Reibgut und alle anderen Zutaten im Mixgerät gut mixen, in Gläser füllen, mit einigen dünngeschnittenen Kokosfleisch-Scheiben garnieren und servieren. * Quelle: Mixdrinks Erfasst: Viviane Kronshage Erfasser: Viviane Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränke, Drink, Kokosnuss, Alkohol, Rum, P4

Stichworte: Alkohol, P4, Rum, Kokosnuss, Drink, Getränk

Stichworte	Getränke

Furor Bavaricus (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Zitrone*
- *16 Stück Zucker 1/4 l heisse Milch*
- *2 Eigelb*

h Quelle -- Gepostet: Walter H. Wälde -- 01.02.1995 Die Zitronenschale mit den Zuckerstückchen abreiben und den Zucker im Topf mit der heissen Milch auflösen. In einem kleinen Becher das Eigelb schaumig rühren und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen mit der Milch vermengen. Bei milder Hitze das Ganze so lange schlagen, bis der Siedepunkt fast erreicht ist. In angewärmten Tassen oder feuerfesten Henkelgläsern servieren.

Stichworte: Früchte, Eigelb, Milch

Furor bavaricus Bayerische Wut

Für 4 Portionen

FÜR 1-2 PORTIONEN

- *1 Zitrone*
- *8 Stück Zucker*
- *1/4 l Heisse Milch*
- *1 Eigelb*

Die Zitronenschale mit den Zuckerstückchen abreiben und den Zucker im Topf mit der heissen Milch auflösen. In einem kleinen Becher das Eigelb schaumig rühren und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen mit der Milch vermengen. Bei milder Hitze das Ganze so lange schlagen, bis der Siedepunkt fast erreicht ist. In angewärmten Tassen oder feuerfesten Henkelgläsern servieren. * Quelle: unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 03 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Milch, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Gaston Longdrink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Cognac*
- *4 cl Galliano*
- *4 cl Amaretto*
- *Champagner*
- *Früchte der Saison*

Cognac. Galliano und Amaretto im Longdrinkglas mit Eiswürfeln gut verrühren. Mit Champagner auffüllen und mit Früchten garnieren.

Stichworte: Champagner, Schnaps, Cocktail, Rum

Gato

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *5 p.Port. Erdbeeren*
- *1 p.Port. Zitronenscheibe*

Mit einer halben Schaufel Crush-Eis in einem elektrischen Getränkemixer mixen. In eine gekühlte Champagnerschale abseihen und mit einer frischen Erdbeere und der Zitronenscheibe garnieren. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Geeister Tomaten-Wodka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 ml Tomatensaft*
- *50 ml Wodka*
- *1 Zitronen; Saft*
- *4 Tropfen Worchestersauce*
- *4 Eiswürfel; zerstossen*
- *1/3 Paprikaschote - fein gewürfelt*
- *2 Sellerieblätter - fein gehackt*
- *Selleriesalz*
- *Schwarzer Pfeffer*

ZUM GARNIEREN

- *4 Gurkenstifte; a 10 cm*
- *4 Brunnenkresseblätter*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet v. Peter

- Mackert - 7,05.03.94

Den Tomatensaft, Wodka, Zitronensaft, Worcestersauce und zerstossenes Eis in einen Mixer geben und 1 Min. auf höchster Stufe vermischen, bis das Eis völlig verteilt ist. Gewürfelte Paprika, Sellerieblätter, Selleriesalz u. Pfeffer zufügen und alles gründlich durchmischen. Die Mischung in einen Gefrierbehälter giessen und 1-2 Std. gefrieren lassen, bis sie am Rand fest wird. Dann die Mischung mit einem Schneebesen durchschlagen und mindestens weitere 2-3 Std. gefrieren lassen, bis alles fest ist. Ungefähr 1/2 Std. vor dem Servieren die gefrorene Mischung zum Antauen in den Kühlschrank stellen - sie darf auf keinen Fall auftauen. Zum Servieren den gefrorenen Tomatensaft mit einem Löffel in Glasschälchen füllen und jedes mit einem Gurkenstift und Brunnenkresse garnieren. Sofort mit einem kleinen Löffel servieren.

Stichworte: Cocktail, Tomate, Vodka

Stichworte	Getränke

Gemüsetraum

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 ml Tomatensaft*
- *100 ml Karottennektar*
- *100 ml Gemüsesaft*
- *50 ml Orangensaft*
- *1 EL Petersilie; gehackt*
- *Salz*
- *Pfeffer*

PRO PORTION CA.

- *47 kcal / 196 kJ*

Tomatensaft. Karottennektar, Gemüsesaft und Orangensaft mischen. Petersilie dazugeben, den Drink mit Salz und Pfeffer abschmecken und in zwei Gläser füllen. Evtl. mit der Hälfte einer Zitronenscheibe und Petersilie dekorieren. * Quelle: erfasst von I. Benerts 28.01.96 Erfasser: Ingrid Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P2

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk, P2

Stichworte Getränke

Gerstenwasser

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 EL Gerste*
- *4 l Weisswein*
- *160 g Zucker*
- *Zitronensaft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Fritz J. Oberli

- - Das Kochbuch aus der -

- Innerschweiz, 1978 - ISBN

- 3-88117-064-2 - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Die Gerste ist eine Getreideart, die wohl am höchsten hinauf ins Alpengebiet gedeiht. Das Gerstenwasser stammt aus den Höhenlagen der Innerschweiz. Man röstet die Gerste in einem irdenen Geschirr unter beständigem Rühren schön goldgelb, löscht mit dem Weisswein ab und lässt auf sehr kleinem Feuer weiterköcheln. Hernach giess man die Flüssigkeit durch ein Sieb, zuckert sie und lässt sie erkalten. Wer will, setzt noch ein wenig Zitronensaft zu.

Stichworte: Schweiz, Gerste, Getränk, Wein

Getränk aus Dickmilch mit Radieschen (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *800 ml Dickmilch*
- *100 g Radieschen*
- *150 ml Sahne*
- *Dill; gehackt - oder Schnittlauch*
- *Salz*

Die Radieschen putzen, auf der groben Reibe zerkleinern. Die kalte Milch und die Sahne mit dem Schneebesen schlagen, Radieschen und Dill dazugeben und salzen. Dann in Gläser füllen und gleich servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Fri, 19 May 1995 Erfasser: Rene Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränke, Milch, Dickmilch, Radieschen, P4

Stichworte: P4, Dickmilch, Radieschen, Milch, Getränk

Gewürz-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 Stück Sternanis*
- *1/2 TL Fenchel*
- *3 Wacholderbeeren*
- *6 Nelken*
- *Einige Korianderkörner*
- *3 Zimtrinden*
- *Schale einer Orange*
- *1/2 l 90%iger Weingeist*
- *100 g Zucker*
- *1/2 l Wasser*

Gewürze mit Weingeist und geläutertem Zucker in einen Tonkrug füllen und 3 Wochen stehen lassen. Ab und zu schütteln. Durch Filterpapier giessen und in Flaschen füllen, verkorken. * Läutern siehe Rezept Läuterzucker Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Likör, Gewürze, Getränke

Stichworte: Gewürze, Likör, Getränk

Gewürzkaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 frische Feigen*
- *4 EL Mandellikör*
- *4 Tassen zubereiteter Kaffee*
- *1 Zimtstange*
- *4 Gewürznelken*
- *1 Msp. Kardamon*
- *1 Msp. Muskatbluete (gemahlen)*
- *40 g Brauner Zucker*

Feigen waschen und halbieren. Den Mandellikör in eine flache Schale geben. Feigenhälften mit den Schnittflächen hineinlegen und ca. 15 Minuten marinieren. Inzwischen Kaffee mit Nelken, Zimt, Kardamon, Muskatbluete und Zucker in einem Topf erhitzen und 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb in 4 Gläser füllen. Feigenhälften auf Spiesse oder Zimtstangen stecken und auf die Glasränder setzen. Den Gewürzkaffee mit dem restlichen Likör auffüllen und sofort heiss servieren. * Aus der Bäckerblume 48 / 92 Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Getränke, Kaffee, Advent

Stichworte: Jahreszeit, Kaffee, Getränk

Gewürzlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 l Branntwein*
- *220 g Zucker*
- *15 g Fenchelsamen*
- *Anissamen*
- *Wacholderbeeren oder*
- *Koriander (nach Herzenslust mischen)*
- *3 g Zimt 7 Stück Gewürznelken*

Ihr nehmt zur Zubereitung dieses Likörs eine grosse Flasche mit einer weiten Halsöffnung, gebt die Gewürze mit dem Branntwein (für andere Liköre könnt ihr ohne Schwierigkeiten auch Weingeist, Franz-, Kirsch-, oder auch echten Kornbranntwein nehmen) hinein, korkt die Flasche gut zu und stellt sie für drei bis vier Wochen in die Sonne oder an einen warmen Ort, ihr müsst sie aber öfters mal schütteln. Dann gebt ihr den Zucker ins Wasser, kocht und schäumt ihn, lasst ihn etwas abkühlen, rührt den Branntwein dazu und lasst ihn durch Fliesspapier laufen. Alsdann füllt ihr den bereiteten Likör in reine und trockene Flaschen und verkorkt sie.

Erfasser: Patrick Rother Datum: 19.08.1993 Stichworte: News, Gewürzlikör, Getränke, News, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Gewürzlikör, Getränk, News

Gewürzpunsch

Für 4 Portionen

FÜR 4-6 PORTIONEN

- *1 Flasche roter Traubensaft*
- *1 Flasche Apfelsaft*
- *2 Zitronen (Saft)*
- *1 Orange (Saft)*
- *6 Nelken*
- *1 Stück Zimt*
- *1 Prise Muskatnuss*
- *1/2 Zitrone (Schale)*
- *1/4 l Wasser*
- *1 EL (-2) Honig*

Trauben-. Apfel-, Zitronen- und Orangensaft, alle Gewürze und Wasser in einem Topf aufkochen lassen und 10 min. ziehen lassen. In eine Punschterrine seihen und nach Belieben mit Honig süssen. * Quelle: unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 04 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Gewürzpunsch (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 Flasche roter Traubensaft*
- *2/3 Flasche Apfelsaft*
- *1 Zitronen; Saft*
- *2/3 Orange; Saft*
- *4 Nelken*
- *2/3 Stange Zimt*
- *2/3 Schuss Muskatnuss*
- *1/3 Zitrone; Schale*
- *0.16 l Wasser*

Trauben-. Apfel-, Zitronen- und Orangensaft, alle Gewürze und Wasser in einem Topf aufkochen lassen und 10 min ziehen lassen. In eine Punschterrine seihen und nach Belieben mit Honig süssen.

Stichworte: Trauben, Heiss, Punsch

Gewürztee

Für 4 Portionen

FÜR 3 - 4 PORTIONEN

- *1 l heißer schwarzer Tee*
- *1 1/2 EL Honig*
- *8 cl durchgeseihter Zitronensaft*
- *2 Spritzer Tabascosauce*
- *4 Zitronenscheiben*
- *4 klein. Stück Zimt*

Den heissen Tee mit Honig, Zitronensaft und Tabascosauce verrühren und sehr heiss mit je einer Zitronenscheibe und einem Stückchen Zimt in einem Teeglas servieren. * Quelle: unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 04 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Gewürztee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 TL Schwarzer Tee*
- *4 TL Kandißucker*
- *1/2 TL Anissamen*
- *1/2 TL Kardamom; gemahlen*
- *4 Gewürznelken*
- *Zimtrinde*
- *5 dl Wasser*

Zutaten nacheinander in eine angewärmte Teekanne geben. Mit sprudelnd heissem Wasser aufgiessen und 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. In Teegläser seihen und servieren. * Quelle: Peter Schmöckels grosses Buch der Getränke Mosaik 1993 ISBN 3 576 10130 6 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 17.11.1994 Stichworte: Getränke, Heiss, Tee, Gewürz, P4

Stichworte: Gewürze, P4, Heiss, Tee, Getränk

Stichworte	Getränke

Gewürzter Eistee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Pfefferminztee*
- *2 EL Schwarzer Tee*
- *2 TL gemahlener Ingwer*
- *1 Zimtstange*
- *4 Nelken*
- *1 l Wasser*
- *Zucker*
- *3 Zitronen (Saft von)*
- *8 bis 12 Eiswürfel*
- *1/2 Zitrone*

Tee. Ingwer, Zimtstange und Nelken mit kochendem Wasser überbrühen und 5 bis 8 Minuten ziehen lassen.

Tee durch ein Sieb giessen, nach Geschmack mit Zucker süssen und kühl stellen.

Zitronensaft in den Tee rühren.

Eiswürfel auf vier hohe Bechergläser verteilen und mit Tee übergiessen.

Zitrone in Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe auf jeden Glasrand stecken. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 18.04.1995 Stichworte: P4, Getränk, Tee

Stichworte: P4, Tee, Getränk

Stichworte	Getränke

Gewürzter Schoko-Mokka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Kapsel Kardamom*
- *1 Prise Koriander*
- *200 ml Milch*
- *1 EL Lösliches Kaffeepulver*
- *1 EL lösliches Kakaopulver*
- *1 EL flüssiger Honig*

Kardamomsamen aus der Kapsel lösen und im Mörser zerreiben. Mit dem Koriander in die Milch geben. Kaffee-, Kakaopulver darin auflösen und mit Honig süßen. :Stichworte : Kaffee, Kakao :Notizen (**) : : : Gepostet von: Ruth Solasse Stichworte: Kaffee, Kakao

Stichworte	Getränke

Gewürzter Tee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Wasser*
- *1 Zimstange*
- *3 Gewürznelken*
- *3 Nelkenpfeffer-Beeren*
- *3 Kardamomen, zerdrückt*
- *1 EL Schwarztee*

Wasser und Gewürze 5 Minuten köcheln lassen. Zum Sieden bringen und in einer gewärmten Teekanne auf den Schwarztee giessen. 5 Minuten ziehen lassen.

01.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

Gibson Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Eiswürfel*
- *4 cl Vermouth Dry*
- *8 cl Gin*
- *4 Perlzwiebel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SAS B@r

- www.leo.org/bar/ Erfasst

- von: Roland Pötschke

- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de

- /pötschke/

Eis. Vermouth und Gin in ein Rührglas geben. Gut vermischen. Ohne Eis in ein gut gekühltes Cocktailglas geben. Mit der Perlzwiebel garnieren.

Stichworte: Cocktail

Gimlet

Für 4 Portionen

Zutaten

- *36 cl Gin; oder Wodka*
- *8 Eiswürfel*
- *24 cl Limonadensaft*
- *4 Zitronenscheibe*

Gin oder Wodka samt Eiswürfel und Limonadensaft in das grosse Cocktailglas geben, und mit der Zitronenschale garnieren.

Stichworte: Longdrink, Gin, Vodka

Gin Fix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *3/4 cl Limonensaft*
- *1 1/2 cl Mineralwasser*
- *3/4 cl Kandissirup*

Zutaten in einen mit 2/3 mit Crush-Eis gefüllten Whisky Tumber geben. Gut umrühren. Mit Früchten der Saison garnieren. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Gin Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Zitronensaft*
- *2 Bl Puderzucker*
- *5 cl Gin*
- *Sodawasser*
- *1 Zitronenscheibe*

Zutaten in einen Shaker geben, gut schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen, danach mit Sodawasser auffüllen und mit der Zitronenscheibe garnieren. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Ginger Ale

Für 4 Portionen

Zutaten

- *30 g Frischer Ingwer*
- *25 g Rohrzucker*
- *2 Limonen*
- *1 Zitrone*
- *Zitronenmelisse oder*
- *Verbene (Zitronenstrauch)*
- *1 Flasche Mineralwasser*

Ein kräftiger, erfrischender Drink, der durch die verdauungsfördernde Wirkung des Ingwers auch nach dem Essen gutbekommt.

Ingwer schälen, kleinschneiden und zusammen mit dem Zucker und den Säften der Zitrusfrüchte pürieren, mit dem Mineralwasser aufgiessen, Kräuter dazutun und im Kühlschrank ein bis zwei Stunden ziehen lassen.

Mit etwas Verbene oder Melisse garnieren und kühl servieren. * Quelle: Stern 34 / 95 von Erika Casparek-Türkkan Erfasser: Datum: 25.09.1995 Stichworte: P4, Alkoholfrei

Stichworte: P4, Alkoholfrei

Ginger Ale Rose

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Ginger Ale*
- *2 TL Grenadine*
- *3 Eiswürfel*
- *2 Maraschinokirschen*
- *1 Zitrone; die Schale als Spirale geschnitten*

Ginger Ale mit dem Grenadinesirup in ein Longdrinkglas geben und gut umrühren. Die Eiswürfel dazugeben.

Mit den Maraschinokirschen und der Zitronenspirale garnieren. * Quelle: Unbekannt; Erfasst: Barbara Furthmüller ** Gepostet von Barbara Furthmüller Date: Sun, 30 Apr 1995 Erfasser: Barbara Datum: 01.06.1995 Stichworte: Getränke, Longdrink, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Longdrink, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Ginger Ale Rose (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Ginger Ale*
- *8 TL Grenadine*
- *12 Eiswürfel*
- *8 Maraschinokirschen*
- *4 Zitrone; die Schale als - Spirale geschnitten*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Gepostet: Barbara -

- Furthmüller, 30.04.95

Ginger Ale mit dem Grenadinesirup in ein Longdrinkglas geben und gut umrühren. Die Eiswürfel dazugeben. Mit den Maraschinokirschen und der Zitronenspirale garnieren.

Stichworte: Longdrink, Ginger_ale

Gingerette

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Schwarze Johannisbeeren*
- *250 g extra feine Raffinade*
- *2 g Ingwerpulver*
- *1 Fl. Gin (0,7l)*
- *Schale einer unbehandelten Zitrone*

Die Beeren waschen, von den Stielchen befreien und zerdrückt in eine weithalsige Flasche füllen. Die Zitronenschale dünn abschneiden und zu den Beeren geben. Den Gin daraufgiessen und 3 Tage stehen lassen. Dann abfiltern und mit Zucker und Ingwerpulver verrühren. An einem warmen Ort weitere 8 Tage ziehen lassen, dabei häufiger schütteln. Den Likör wieder abfiltern und nun für mehrere Wochen ruhen lassen. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 29.03.1994 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Aufgesetzter

Stichworte: Alkohol, Aufgesetzter, Andreas, Getränk

Ginny

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Grenadinesirup*
- *8 cl Wermut, roten*
- *8 cl Gin*
- *16 cl Zitronensaft*
- *Tonic Water*
- *Eiswürfel*

Grenadinesirup. Wermut, Gin und Zitronensaft im Shaker verschütteln. In ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben und mit Tonic Water aufgefüllt servieren.

:Stichworte : Alkoholisch, Einfach, Februar, Getränk, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: Winke & Rezepte 02 / 98 (Lothar.Schäfer@ruhr-uni-bochum.de) :Zusatz : : : Zubereitungszeit : : 5 Minuten Stichworte: Februar, Alkohol, P1, Einfach, Getränk

Stichworte Getränke

Glögg (für die kalte Jahreszeit)

Für 4 Portionen

GRUNDSTOFF

- *250 ml Süsser Wermut*
- *1 EL Angostura*
- *1/2 Orange; Schale davon*
- *6 Kardamomkapseln*
- *5 Nelken*
- *1 Stück Ingwerwurzel*
- *1/2 Stange Zimt*
- *250 ml Aquavit*
- *100 ml Zuckersirup*
- *100 g Rosinen*
- *100 g Mandeln, ganz, geschält*

ZUR FERTIGSTELLUNG

- *1 Flasche Rotwein*
- *1 Flasche Madeira; ersatzweise - auch wieder*
- *Rotwein*

Wermut mit Angostura, Orangenschale, leicht zerstossenem Kardamom, Nelken, Ingwerwurzel und Zimt in einem verschliessbaren Gefäss über Nacht ziehen lassen. Anschliessend durch einen Papierkaffefilter giessen, mit Aquavit und Zuckersirup vermischt in eine Flasche füllen, zuletzt die Rosinen und Mandeln hineinfüllen, soviel noch hineingehen.

Um nun einen echten Glögg daraus zu machen, erwärmt man den Rotwein und den Madeira (oder auch nur Rotwein) und fügt den Grundstoff einfach hinzu. Mit den ganzen Mandeln und den Rosinen servieren. Löffel nicht vergessen. * Quelle: nach: Meine Familie & Ich Heft 11/83 erfasst: A. Bendig Erfasser: Astrid Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränke, Warm, Wermut, Aquavit, Wein, P1

Stichworte: P1, Wermut, Getränk, Warm, Wein

Stichworte	Getränke

Glühwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Flasche Rotwein*
- *Saft 1 Orange oder Saft 1 Zitrone*
- *etwas Zucker*
- *Gewürznelken*
- *Zimt*

Rotwein zusammen mit dem Orangen- oder Zitronensaft, etwas Zucker und den Gewürzen erhitzen und in feuerfeste Gläser füllen. Sofort heiss servieren. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Alkoholisch, Punsch, P4

Stichworte: Alkohol, P4, Punsch, Getränk

Gnulpf

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Blue Curacao*
- *4 cl Tequila*
- *Orangensaft nach Bedarf*

Erst den Tequila, dann den O-Saft in ein Glas schütten und den Blue Curacao zuletzt eingiessen. Ähnlich wie beim Tequila Sunrise sollte sich ein aufsteigendes Grün im O-Saft einstellen. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 29.03.1994 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Andreas, Getränk

God Mother

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Amaretto*

Im Tumbler auf Eis verrühren.

Stichworte: Cocktail, Vodka

Goldauer Mut-Erneuerer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 l Rotwein*
- *28 g Zimt; gemahlen*
- *28 g Muskatnuss*
- *12 Gewürznelken*
- *1200 g Feiner Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Fritz J. Oberli

- - Das Kochbuch aus der -

- Innerschweiz, 1978 - ISBN

- 3-88117-064-2 - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Goldau liegt am Fuss der Rigi-Schattseite und bietet deshalb den Skifahrern noch Abfahrtsmöglichkeiten, wenn in Vitznau, auf der Rigi-Sonnenseite, bereits die Kastanien grünen. Da und dort wird der im Frühjahrssonnenschein krebsrot gebratenen Skifahrer, der es gewagt hatte, in das Schattental hinunterzusausen, mit folgendem Getränk aufgepäppelt. Man stellt den Rotwein - einen Veltliner am besten - verschlossen an einen lauwarmen Ort (Zimmertemperatur), nachdem man den feingemahlenen Zimt, die geriebene Muskatnuss und die Gewürznelken dazugab. Zehn Tage stehen lassen, aber die Flasche täglich mindestens einmal energisch schütteln. Nach diesen zehn Tagen wird der Streuzucker mitgemischt, bis dieser geschmolzen ist. Nun kann man das Getränk durch ein sehr feines Sieb direkt in die Gläser einschenken. Wichtig: filtriert wird immer erst vor dem Auftragen.

Stichworte: Schweiz, Wein

Golden Apple

Für 4 Portionen

ZUTATEN PRO DRINK

- *6 cl Apfelsaft*
- *6 cl Maracujanektar*
- *2 cl Mango-Sirup*
- *2 cl Kaffeesahne (12%)*
- *Deko: Früchtespiess*
- *4 Eiswürfel*

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln, abseihen. * Aus der Bäckerblume 36 - 93 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Golden Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Zitronensaft*
- *1 Barlöffel Puderzucker gesiebt*
- *1 Eigelb*
- *4 cl Gin*
- *Eiswürfel*
- *Sodawasser*

Zitronensaft mit Puderzucker, Eigelb und Gin verrühren. Einige Eiswürfel in einen Shaker geben, die Ginflüssigkeit hinzufügen, gut schütteln, mit dem Eis in ein kleines Longdrinkglas geben und mit Sodawasser auffüllen. :Stichworte : Alkohol, Cocktail, Eigelb, Getränke, Gin, P1 :Notizen (**) : : : Gepostet von Peter Kümmel Stichworte: Alkohol, Cocktail, P1, Gin, Eigelb, Getränk

Stichworte	Getränke

Golden Girl

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Wodka*
- *20 cl Champagner*
- *16 cl Orangen-Saft*
- *Orange*
- *Preiselbeeren*

Orangen-Saft und Wodka mischen und mit einigen Preiselbeeren in ein Champagnerglas geben. Mit eiskaltem Champagner auffüllen. Das Glas mit einer Orangenscheibe verzieren.

Stichworte: Orangen, Champagner, Cocktail, Vodka

Golden Torpedo (Cobra)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Galliano*
- *2 cl Sahne*
- *2 cl Amaretto*

Mit Eis shaken und dann ab ins Cocktailglas. Wer die Sahne weglässt und 3 Teile Galliano und 1 Teil Amaretto nimmt, hat einen Cobra gemixt.

Galliano: Einer der bekanntesten italienischen Liköre. Hat ca. 35 o/o Alkoholgehalt, ist meist gelblich, was durch die Verwendung von so 70 versch. Kräuter und Pflanzenauszügen erreicht wird, die den Geschmack natürlich wesentlich bestimmen.

Es gibt Galliano auch farblos mit Orangenaroma und bräunlich mit Mandelaroma, aber der gelbliche ist der normale den man zum Mixen verwendet.
* Quelle: Erfasst von Rainer Zuber 2:2494/350, 10.06.94 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, P1

Stichworte: P1, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Golf

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Banane*
- *1 Kiwi*
- *1 TL Fruchtzucker*
- *4 cl Zitronensaft*
- *6 cl Grapefruitsaft*
- *10 cl ungesüsster Ananassaft*

Früchte schälen, in Stücken mit den übrigen Zutaten im Mixer pürieren und in Longdrink-Gläser füllen. * Quelle: Fit For Fun 2 ** From: thomas_lahr@amiga.sh.sub.de Date: Mon, 11 Jul 94 Erfasser: Thomas Datum: 22.08.1994 Stichworte: P2, Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk, P2

Granatapfel-Ananas-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.4 mittl. Ananas*
- *0.8 Reife Granatäpfel*
- *24 ml Orangenlikör*
- *6 dl Weisswein*
- *2.79 dl Sekt*
- *2.79 dl Mineralwasser*

Das Ananas in Scheiben schneiden, diese schälen, den harten Strunk entfernen und die Scheiben würfeln. Die Granatäpfel vom Kelch bis zum Stiel mehrmals einschneiden und dann schälen. Die weissen Häute von den Kernen falls nötig entfernen, austretenden Saft auffangen. Ananasstücke und Granatapfelkerne zusammen mit dem Fruchtsaft im Bowlengefäss mit dem Likör beträufeln und alles für etwa 2 Stunden zugedeckt kühl stellen. Die Hälfte vom Wein dann dazugiessen und die Bowle nochmals ca. eine Stunde durchziehen lassen. Dann den restlichen Wein angiessen, umrühren und mit Sekt und Mineralwasser auffüllen.

Stichworte: Granatäpfel, Ananas, Bowle, Wein

Grand Lady

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Grand Marnier*
- *16 cl Wodka*
- *8 cl Zitronensaft*

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in ein Stielglas abseihen.

Stichworte: Früchte, Cocktail, Marnier, Vodka

Grand Passion Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 Teile Maracujasaft*
- *1 Teil Indian Tonic Water*
- *1 Teil Zuckersirup*
- *1 Spritzer Grenadine Sirup*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln und in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

(Original: 2 Teile Gin, 1 Teil Passionsfrucht-Likör, 1 Spritzer Grenadine Sirup) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Grand Slam

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Tequila Gold*
- *12 cl Galliano*
- *8 cl Sahne*
- *12 cl Cream of Coconut*
- *72 cl Orangensaft*
- *4 Handvoll Eis*

Eis in ein Geschirrtuch wickeln und durch Schlagen zertrümmern. Tequila Gold, Galliano, Sahne, Cream of Coconut und Orangensaft im Shaker gut durchschütteln. Eis in Glas, Shaker darüber ausgiessen, Strohhalm, fertig...

Stichworte: Orangen, Longdrink, Tequila, Koko

Grand Slam Trend

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Dark Rum*
- *8 cl Light Rum*
- *8 cl Pfirsichlikör*
- *8 cl Cream of Coconut*
- *20 cl Maracujasaft*
- *20 cl Orangensaft*

Mit zerstossenem Eis im Elektromix vermixen ins Glas seihen.

Stichworte: Maracuja, Longdrink, Rum, Koko

Grapefruit Limonade (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Grapefruitsaft*
- *4 cl Orangensaft*
- *8 cl Grenadine*
- *16 Eiswürfel*
- *Bitter Grapefruit*
- *Orangenscheibe*

Die Säfte mit dem Grenadine und den Eiswürfeln in ein Longdrinkglas geben, gut umrühren, mit Bitter Grapefruit auffüllen und der angeschnittenen Orangenscheibe dekorieren.

Stichworte: Orangen, Grapefruit, Longdrink

Grapefruit mit Curacao

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Curacao Blue*
- *Grapefruitsaft*

Den Likör mit eiskaltem Grapefruitsaft auffüllen. * Aus essen & trinken 6-86 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Grapefruit Pick me up

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eiswürfel*
- *3 cl Bacardi*
- *2 cl Campari*
- *50 ml Grapafruitsaft frisch gepresst*
- *100 ml Eistee; eiskalt*
- *1 Grapefruitspalte*
- *3 Zitronenmelissenstengel*

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Bacardi, Campari und Grapefruitsaft m einander verrühren, in das Glas geben und mit Eistee auffüllen. Mit der Grapefruitspalte und Zitronenmelisse garnieren und sofort servieren. :Stichworte : Bacardi, Campari, Getränke, Grapefruit, Longdrink : : P1 :Notizen (*) : :

: Quelle: 31.12.96 I. Benerts : : Aus der Rezeptsammlung von 1987 bis 1995 :Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts Stichworte: Grapefruit, Longdrink, Campari, Getränk

Stichworte	Getränke

Grapefruit-Cobbler

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 TL Zuckersirup*
- *4 cl Grapefruit-Nektar*
- *2 cl Klarer Weinbrand*
- *Sodawasser*
- *2 Kirschen*
- *2 Grapefruitspalten*

Alle Zutaten im Mixglas auf Eis gut verrühren, in ein grosses Glas abseihen, mit Sodawasser aufgiessen.

Mit Kirschen und Grapefruitspalten garnieren. * Quelle: Gepostet: A. Bendig am 29.12.95 Erfasser: Astrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Grapefruit, P1

Stichworte: Grapefruit, Cocktail, P1, Getränk

Grapefruit-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Grapefruit, Saft davon*
- *4 cl Dunkler Rum*
- *1 Prise Maraschino*
- *Eiswürfel*

Alle Zutaten in einem Shaker gut schütteln und sehr kalt servieren. * Quelle: Spar Haushaltsjournal gepostet von Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränk, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Grapefruit-Holunder-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Rotwein*
- *1/2 l Holundersaft*
- *2 Scheibe Zimt*
- *4 Grapefruits*
- *2 Limonen*
- *1 Zuckerhut*
- *1 (a 1/2l) Rum; 54%*

Kurze Erklärung: 2 sl Zimt = 2 Stangen Zimt; 1 pt Rum = 1/2 Flasche Rum

Rotwein und Holundersaft mit den Zimtstangen bis kurz vorm Kochen erhitzen. Den gepressten Grapefruitsaft und den Limonensaft dazugiessen. Das Getränk auf einem Stövchen heiss halten. Eine Feuerzange quer über den Topf legen. Darauf den Zuckerhut, der langsam mit Rum übergossen wird. Man braucht etwa ein Wasserglas Rum, bis sich der Zuckerhut richtig vollgesogen hat. Jetzt den Zuckerhut anzünden und brennen lassen, wobei der Zucker allmählich schmilzt und in den heissen Punsch tropft. Wenn die Flamme erlischt, giesst man etwas Rum nach, aber niemals direkt aus der Flasche, sondern mit einer Schöpfkelle. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Zange entfernen und den Punsch schön heiss servieren. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P8

Stichworte: P8, Getränk

Stichworte	Getränke

Grappy (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Grapefruitsaft*
- *20 cl Orangensaft*
- *20 cl Ananassaft*
- *8 cl Zitronensaft*
- *8 cl Creme de Coco*
- *4 Stück Ananas*
- *4 Scheib. Orange*

Die Säfte und die Creme de Coco im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas seihen. Den Drink mit dem Ananasstück und der Orangenscheibe dekorieren.

Stichworte: Orangen, Ananas, Longdrink, Kokos

Grashüpfer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 ml Waldmeistersirup*
- *250 ml Orangensaft*
- *125 ml Zitronensaft*
- *250 ml Schlagsahne*
- *12 Eiswürfel*

Waldmeistersirup. Orangen- und Zitronensaft verrühren. Sahne zufügen und m einem Schneebesen kräftig unterschlagen. Eiswürfel auf die oben genannte Anzahl der Gläser verteilen, Drink daraufgießen. :Pro Person ca. : 320 kcal :Pro Person ca. : 1340 kJoule :Stichworte : Alkoholfrei, Getränke, Kalt, P4 :Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts Stichworte: P4, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Green Dream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Orangensaft*
- *5 cl Ananassaft (ungesüßt)*
- *5 cl Maracujanektar*
- *2 cl Pfefferminzsirup*
- *Zitronensaft und Streuzucker für den Rand*
- *frische Minze als Dekoration*

Säfte und Sirup mit ein paar Eiswürfeln im grossen Shaker gut schütteln. Den Rand eines grossen Glases in Zitronensaft, dann in Zucker tauchen. Ein bis zwei Eiswürfel hineingeben, den Drink aus dem Shaker dazuseihen. Dekorieren, mit Trinkhalm servieren. * Von Erwin Nagel, Bar in Hotel Palace, Berlin. Aus essen & trinken 6 / 85 Erfasser: Lothar Datum: 22.09.1993 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Green Kefir

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Bd. Kräuter*
- *(z. B. glatte Petersilie, Kerbel, Dill)*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 TL Hefeflocken*
- *1/8 l Kefir (3,5 % Fett)*
- *Worcestersosse*
- *Salz*

Kräuter waschen, trockenschwenken, Blätter abzupfen. Kräuter, Zitronensaft, Hefeflocken und Kefir mixen. Mit Worcestersosse und Salz würzen. Mit Kräuterblättchen garnieren.

Ergibt ein Glas mit etwa 130 kcal * Quelle: Carina Extra Erfasser: Lothar Datum: 31.01.1995 Stichworte: P1, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Green Leaves

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Zitronensaft*
- *grüner Zucker*
- *2 cl Pfefferminz-Sirup*
- *2 cl Gin*
- *Tonic Water*

ZUM GARNIEREN

- *1 Limettenscheibe*
- *1 Minzezweig*

Ein Longdrinkglas mit dem Rand zuerst in Zitronensaft, dann in den Zucker tauchen. Das Glas zur Hälfte mit Eiskugeln füllen. Sirup und Gin darübergeben und mit Tonic Water auffüllen. Mit der Limettenscheibe und Minze garnieren. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Green Monster

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

10 cl Fettarmer Kefir

1 Kiwi

2 ts Zucker

1 ts Vanillezucker MMMMM-----------------------------ZUR GARNITUR-------------------------

Kiwischeibe

Die geschälte Kiwi mit übrigen Zutaten im Mixer pürieren und in Cocktailschale mit Zuckerrand füllen. * Aus der WAZ vom 14.02.94 Erfasser: Barbara Datum: 15.02.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Green Russian

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Creme de Menthe, grün*

Zutaten auf Eis im Tumbler verrühren.

Stichworte: Cocktail, Menthe, Vodka

Green Spider

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Sirop de Menthe*
- *Soda oder Tonic*
- *Minzeblätter*

1-4 Eiswürfel in Longdrink-Glas geben. Zutaten dazu, mit Soda oder Tonic aufgiessen, umrühren. Mit Minzeblätter garnieren.

Stichworte: Cocktail, Menthe, Vodka

Grenadine Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Grenadinesirup*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 1/2 EL Vanilleeis*
- *1/8 l Milch*

Kinder mögen den Grenadine Shake besonders gern, wenn er noch gesüsst wird. Alle Zutaten im Mixgerät vermischen und in ein hohes Kelch- oder Becherglas füllen. Nach Wunsch noch mit einer Zitronenscheibe am Glasrand garnieren. Mit Trinkhalm servieren. ** Gepostet von Klaus Zöllner Erfasser: Klaus Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränk, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Grenadine-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Rotwangiger Granatapfel*
- *200 ml Orangensaft - frisch gepresst*
- *4 EL Limettensaft*
- *16 cl Guter brauner Rum*
- *2 Prise Angostura*
- *8 EL Gestossenes Eis*

ZUM GARNIEREN

- *Orangenschale; spiralförmig - abgeschnitten*
- *Limettenscheibchen*
- *Orangenscheibchen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Stern ?/94 Erfasst:

- Ulli Fetzer 2:246/1401.62

- - 07.10.1994

Den Granatapfel halbieren, den Saft auspressen und in einen grossen, hohen Cocktailbecher geben. Orangen-, Limettensaft, Rum und Angostura zugeben und alles gut durchrühren. Pro Portion zwei Esslöffel gestossenes Eis in ein Cocktail- oder Longdrink-Glas geben. Den Punsch darübergiessen. Die Ränder der Gläser an einer Seite mit Orangenschale, Limetten- und Zitronenscheibchen garnieren. Sofort servieren.

Stichworte: Orangen, Granatäpfel, Punsch

Greyhound

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Wodka*
- *24 cl Gapefruit Juice*

Zutaten im Longdrink-Glas auf Eis verrühren.

Stichworte: Grapefruit, Longdrink, Vodka

Gringo

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Tequila Gold*
- *1 cl Bourbon Whisky*
- *1 cl Zitronensaft*
- *5 cl Maracujasaft*

Zutaten in ein Longdrink Glas mit viel Crush-Eis geben ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 12.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Grossmutters Rumtopf

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Rum*
- *FRÜCHTE*
- *Zucker*

--- Allgemeines --

Der Rumtopf ist ein traditionsreiches Haushaltsrezept.

Man nimmt zum Rumtopf alle Früchte, die vom Frühjahr bis zum Herbst reifen und legt Sie nacheinander in einem Steinguttopf mit Deckel ein.

Äpfel, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren allerdings sind Nicht Geeignet !!

Nur absolut einwandfreies, reifes Obst sollte verwendet werden.

Eine Lage Obst benötigt etwa 6 Wochen zum Reifen. Vor dem Nachfüllen wird mit einem sauberen Löffel umgerührt.

Viel Spass beim Ansetzen und Geniessen.

--- Rumtopf-Kalender --

Mit Erdbeeren, den ersten Sommerfrüchten, fängt unser Rumtopf an. Sie werden gewaschen, abgetrocknet und in eine Schüssel gegeben. Dann wird das halbe Gewicht des Obstes an Zucker dazu gefüllt. Das Ganze lassen wir eine gute Stunde durchziehen und erst dann kommt alles in den Rumtopf. Wir giessen soviel 54%igen Rum darüber, dass die Früchte fingerbreit bedeckt sind. Das heisst: etwa eine 0.7 Liter Flasche auf ein Pfund Früchte und ein halbes Pfund Zucker.

Danach verschliessen wir den Topf und stellen Ihn an ein kühles Plätzchen. Zwischendurch schauen wir gelegentlich nach, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist, denn der Rum soll ja immer fingerbreit über den Früchten stehen. Tut er es nicht, giessen wir Rum nach.

Sobald die nächsten Saison-Früchte da sind, machen wir es genauso wie mit den Erdbeeren. Mit dem einen Unterschied, dass wir jetzt pro Pfund Obst und Zucker nur noch ca. 0,2l Rum brauchen.

Mai / Juni 0,5 kg Erdbeeren + 0,25 kg Zucker + 0,75 l Rum (54 Vol.%)

Juni / Juli 1 kg Sauerkirschen (nicht entkernt) + 0,5 kg Zucker + 0,4 l Rum (54 Vol.%)

Juli / August je 0,5 kg Aprikosen u. Pfirsiche (abgezogen, entkernt, halbiert) + 0,5 kg Zucker + 0,4 l Rum (54 Vol.%)

August / September 0,5 kg Zwetchgen o. Mirabellen (entkernt u. halbiert) + 0,5 kg Himbeeren + 0,5 kg Zucker + 0,4 l Rum (54 Vol.%)

September / Oktober 0,5 kg Birnen (geschält, in Stücke ohne Kerngehäuse) + 0,25 kg Zucker + 0,2 l Rum (54 Vol.%)

Oktober / November Spätestens 4 Wochen nach den letzten Früchten eine halbe Flasche Rum nachgiessen. Den Rumtopf dann noch ein paar Tage ruhen lassen.

November / Dezember Unsere Geduld wird belohnt. Wir können den Rumtopf öffnen.

Ich hoffe das es das richtige Format ist, und euch der Rumtopf schmeckt.

Bodo Janzen ...Mit einem schönen Gruss vom linken Niederrhein

Erfasser: Bodo Datum: 24.01.1995 Stichworte: Getränke, Aufbau, P1

Stichworte: P1, Aufbau, Getränk

Stichworte	Getränke

Grüne Kinder-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Erbeeren; frisch oder TK*
- *0.69 l Ananassaft*
- *0.69 l Mineralwasser*
- *8 EL Waldmeister-Grundstoff*

Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen. Auf einem Tablett nebeneinander zugedeckt einfrieren.

Ananassaft, Mineralwasser und den Waldmeister-Grundstoff vermengen. In eine grosse Schüssel oder einen Krug füllen. Zuletzt die Erdbeeren zufügen. ** Gepostet von K.-H. Boller Date: Tü, 7 Mar 95 19: Erfasser: K.-H. Datum: 05.05.1995 Stichworte: Getränk, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Grüne Liebe

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Pfefferminzlikör*
- *2 cl Weinbrand*
- *1/2 Orange; den Saft davon*
- *1 Eiweiss*
- *Zerstossenes Eis*
- *Ginger Ale*

Alle Zutaten ausser dem Ginger Ale in einen Shaker geben, kräftig durchschütteln, in ein hohes Glas füllen, mit Ginger Ale auffüllen. Mit Minze garnieren und mit Eiswürfeln reichen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Grüne Witwe

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Curacao blue (Likör)*
- *800 ml Orangensaft*
- *4 Scheib. Orange*
- *Eiswürfel*
- *Zucker*

Der Glasrand wird ca.5 mm breit befeuchtet (Orangensaft) und in Kristallzucker getaucht, damit eine Kruste entsteht. Orangensaft und Curacao übe Eiswürfel in das Glas geben. Mit einer gespaltenen Orangenscheibe am Glasrand und einen Trinkhalm servieren :Stichworte : Getränk, Likör, Mix, Orangensaft :Notizen (*) : erfasst von Eberhard Hofmann 12/98 Stichworte: Likör, Orangensaft, Mix, Getränk, Curacao blue

Stichworte	Getränke

Grüner tropischer Teepunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Orange*
- *1 Zitrone*
- *1/2 l Starker Tee*
- *1/8 l Weinbrand*
- *1/8 l Rum*
- *1/8 l Curacao*
- *50 g Zucker*

Schale der Früchte abreiben, je eine halbe Orange und Zitrone auspressen, die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.

Schale, Saft und Scheiben mit den übrigen Zutaten erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Teepunsch sofort servieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.09.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkohol, Tee

Stichworte: Alkohol, P1, Tee, Getränk

Guinesslikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 ml Weingeist*
- *700 ml Guiness-Bier*
- *400 g Zucker*
- *100 g Honig*
- *1/4 Vanilleschote*
- *100 g Rosinen*
- *2 Gewürznelken*
- *1 Stückchen Zimstange*

Die zerstossenen Gewürze und die Rosinen in eine Flasche geben, mit dem Weingeist begiessen und die Flasche verschliessen. 10 Tage stehen lassen, jeden Tag in der Flasche durchschütteln.

Dann durch einen Trichter mit Watte abseihen.

Die Hälfte vom Guiness-Bier mit dem Zucker und dem Honig mischen, einen Moment kochen, den Schaum entfernen, vom Feuer nehmen und restliches Bier dazugiessen; unter ständigem Rühren langsam in den Weingeist giessen.

In Flaschen füllen, verschliessen und einige Tage stehen lassen. ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Sun, 30 Apr 1995 Erfasser: Rene Datum: 01.06.1995 Stichworte: Getränke, Likör, Bier, Guiness, P1

Stichworte: Likör, Bier, P1, Guinness, Getränk

Stichworte	Getränke

Gurkbarber (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Gurke*
- *1000 g Rhabarber*
- *2 EL Birnendicksaft*

Gurke und Rhabarber zentrifugieren, mit Birnendicksaft vermischen und gut schütteln.

Stichworte: Rhabarber, Cocktail, Gurke

Gurken- und Apfeldrink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Apfel*
- *1 Salatgurke geschält*
- *Saft einer Zitrone 4 El. Joghurt oder Kefir*
- *einige Borretschblueten*
- *und Borretschblätter*

ALS ARBEITSGERÄT

- *einen Mixbecher oder*
- *Pürierstab*

Dies ist ein hervorragender Durstlöscher, vitaminreich und damit besonders zu empfehlen nach Sport und Spiel.

Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in einen Mixer oder in einen Pürierbecher schütten. Den Zitronensaft darübergiessen.

Die Salatgurke schälen und entkernen. Ebenfalls in Würfel scheiden und zusammen mit dem Joghurt (oder Kefir) und ein bis zwei Borretschblättern (je nach Geschmack) zu den Apfelstücken geben.

Alles so lange mixen, bis daraus eine glatte Masse entstanden ist. Auf Eis servieren und mit einigen Borretschblueten garnieren. * Quelle: Stern 35 / 95 von Erika Casparek-Türkkan Erfasser: Datum: 25.09.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkoholfrei, Milch

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Gurken-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Salatgurke 4 El. Streuzucker 10 cl weisser Wermut*
- *2 Flaschen Sekt*

Die Gurke wird mit der Schale in kleine Würfel geschnitten. Mit dem Zucker und dem Wermut vermengen und etwa eine halbe Stunde zugedeckt ziehen lassen. Anschliessend durch ein Sieb in ein Bowlegefäss füllen und mit eisgekühltem Sekt auffüllen. * Quelle: Illustrierte Wochenzeitung (iwz) ** Gepostet von SABINE ENGELHARDT Date: Sun, 18 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: Getränke, Bowle, Gurken, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Bowle, Gurken, Getränk

Gurken-Melone-Kefir-Drink (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Salatgurke; geschält*
- *4 EL Zitronensaft*
- *2 TL Meerrettich; gerieben*
- *400 g Kefir; 1.5 o/o Fett*
- *Weißer Pfeffer*
- *Salz*
- *200 g Wassermelonefruchtfleisch*
- *12 Scheib. Gurke*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Die Gurke halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herausschaben. Die Gurkenhälften grob würfeln und in den Mixer geben. Zitronensaft und Meerrettich dazugeben und alles kräftig durchmixen. Den Kefir langsam dazugiessen, nochmals alles kräftig mixen, und zum Schluss den Drink mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln herausheben. Lange Spiesse - 1 pro Glas - bereitlegen. Jeweils drei Melonenkugeln und drei Gurkenscheiben abwechselnd auf einen Spiess stecken. Mit dicken Strohhalmen servieren.

Stichworte: Gurke, Melone, Kefir, Milch

Stichworte	Getränke

Gurken-Shake mit Dill

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 mittelgrosse Salatgurke*
- *1/2 l Saure Sahne*
- *1/8 l Süsse Sahne*
- *1 Bd. Dill*
- *Salz*
- *weißer Pfeffer, frisch gemahlen*
- *etwas Cayennepfeffer 2 El Zitronensaft*

Die Gurke schälen, längs halbieren und mit Hilfe eines Teelöffels entkernen. Ein Drittel der Gurke in sehr kleine Würfel schneiden. Den Rest grob würfeln und im Mixer mit den beiden Sahnesorten fein pürieren.

Einige Dillzweige beiseite legen, den Rest hacken und zu der Gurkenmilch geben. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen und noch einmal kräftig im Mixer vermischen.

Die Gurkenwürfelchen unter die Gurkenmilch geben, auf vier hohe Gläser verteilen und mit einem Dillzweig garniert servieren.

Anstatt der Gurkenwüfelchen können auch (gehäutete) Tomatenwürfelchen verwendet werden. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Shake, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Shake, Mix, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Gurkencocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 dl Milch*
- *2 EL Joghurt nature*
- *1 Stuck Gurke*
- *2 Pfefferminzblätter*
- *Senf*
- *Salz*
- *Weißer Pfeffer*

ZUM GARNIEREN

- *Gurkenscheibe*
- *Pfefferminzblatt*

Das Gurkenstuck halbieren, entkernen und in Stücklein schneiden. Alle Zutaten zusammen mixen und über einen Eiswürfel in ein Cocktailglas geben.

Mit einer feinen Gurkenscheibe und dem Pfefferminzblatt garnieren. * Quelle: Zeitschrift Tele, Juli 1994 ** Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 17.08.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Gurke, Milch, P1

Stichworte: P1, Kalt, Gurke, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Gurkencocktail (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Salatgurke; geschält*
- *2 klein. Knoblauchzehe*
- *2 TL Zitronensaft*
- *4 Blättchen Borretsch*
- *1 Bd. Dill*
- *200 g Sahnejoghurt, 10 o/o Fett*
- *200 g Kefir, 1.5 o/o Fett*
- *Weißer Pfeffer*
- *Salz*
- *4 Gurkenscheiben*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Die Gurke würfeln und zusammen mit Knoblauch, Zitronensaft und den Kräutern im Mixer pürieren. Sahnejoghurt und Kefir darunterquirlen und das Getränk mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Drink in Gläser füllen und mit Gurkenscheiben sowie mit Dill garnieren.

Stichworte: Gurke, Kefir, Milch

Gurkenflip (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Gurke*
- *600 g Joghurt*
- *700 ml Sauermilch*
- *Pfefferminzblätter*
- *Senf*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Gurke ungeschält der Länge nach halbieren. Kerne herausschaben, in Stücke schneiden. Mit dem Joghurt, der Sauermilch, den Pfefferminzblättern und dem Senf pürieren. Danach würzen.

Stichworte: Gurke, Sauermilch, Milch

Gurkenzit (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Gurken*
- *2 EL Zitronensaft*
- *1/2 TL Dill; feingehackt*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Eiswürfel*

Gurke entsaften, mit den übrigen Zutaten mischen und abschmecken. Auf Eiswürfel servieren.

Erfasser: Rene Datum: 24.10.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Gurke, Zitrone, Dill, P1

Stichworte: Früchte, Cocktail, P1, Gurke, Dill, Getränk

Stichworte	Getränke

Gursilikum (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 g Gurken*
- *125 g Tomaten*
- *4 Basilikumblätter*
- *1 EL Zitronensaft*
- *Zucker*
- *Salz*
- *Tabasco*
- *Eiswürfel*

Gurke. Tomate und Basilikum entsaften, Zitronensaft und Gewürze dazugeben, auf Eiswürfel servieren.

Erfasser: Rene Datum: 24.10.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Gurke, Tomate, Basilikum, P1

Stichworte: Basilikum, Cocktail, Gurke, Tomate, Getränk

Hagebutten-Erdbeer-Trunk (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 TL Hagebuttentee*
- *8 dl Wasser*
- *8 Eiswürfel*
- *2 dl Erdbeersaft*
- *8 TL Honig*

Hagebuttentee mit kochendem Wasser überbrühen und ziehen lassen. Erkalten lassen.

Eis und den kalten Tee auf Gläser verteilen, mit Erdbeersaft aufgiessen und mit Honig im Glas verrühren. Mit Trinkhalm servieren.

Erfasser: Rene Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Hagebutten, Erdbeere, Honig, P4

Stichworte: Erdbeeren, Longdrink, Honig, Hagebutten, Getränk

Hagebutten-Orangen-Drink (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 EL Hagebuttenmarmelade*
- *2 Blutorange*
- *2 EL Zucker*
- *500 g Kefir 1.5 o/o Fett*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Die Marmelade in ein schmales Rührgefäss geben. Blutorange halbieren, pro 2 Gläser eine dünne Scheibe abschneiden, und diese zur Garnierung beiseite legen. Die Fruchthälften auspressen. Die Marmelade und den Blutorangensaft gut verrühren, danach den Zucker daruntermischen. Das Getränk mit Kefir auffüllen und alles mit dem Schneebesen kräftig verquirlen. Die Drinks in Gläser füllen. Dann jeweils 1/2 Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

Stichworte: Kefir, Hagebutten, Milch

Hagebuttenlikör nach alter Art

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg Hagebutten*
- *300 g zerstossener brauner Kandis*
- *4 Gewürznelken*
- *1/2 Zimtstange*
- *die hauchdünne Schale von*
- *je 1/2 Zitrone und Orange (unbehandelt)*
- *1 1/2 l Weinbrand*

1.) Von den Hagebutten die Blueten und Stengelansätze abschneiden. Die Früchte waschen und abtropfen lassen, halbieren und die Kerne herausschaben.

2.) Das Fruchtfleisch mit dem Kandis mischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen

3.) Die Mischung in eine bauchige Flasche füllen. Die Nelken, die Zimtstange und die Südfruchtschalen zugeben. Mit dem Weinbrand aufgiessen. Die Flasche gut verschliessen und an einem hellen sonnigen Platz 2 Monate ziehen lassen.

4.) Abseihen und in kleinen Flaschen an einem nicht zu hellen Platz reifen lassen.

Tip: feste noch orangefarbene Früchte verwenden. 6 Monate haltbar. Abseihmethode wie üblich s.o.. ** From: S_DOLLINGE@rzmain.rz.uni-ulm.de (Dollinger Jürgen) Date: 10 Jan 1994 15:55:53 GMT Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Jürgen Datum: 17.02.1994 Stichworte: Getränke, Liköre

Stichworte: Likör, Getränk

Stichworte	Getränke

Hagebuttenmix Wilde Rose (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Hagebuttenmarmelade*
- *200 ml Blutorangensaft*
- *500 g Kefir 1.5 o/o*
- *2 EL Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Die Marmelade zusammen mit dem Blutorangensaft glattrühren und in den Mixer geben. Kefir und Zucker dazugeben und alles durchmixen. Den Drink in schöne Gläser füllen und mit passenden Trinkhalmen servieren.

Stichworte: Kefir, Hagebutten, Milch

Hagebuttenwein nach Kitzinger Teil 1

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1.2 kg Frische Hagebutten ODER 2/3 der Menge*
- *getrockneter Früchte*
- *3 l Wasser*
- *1 kg Zucker (1)*
- *200 g Zucker (2)*
- *16 g Milchsäure (80%) ODER 3/4 der Menge Zitronensäure*
- *2 Tabletten Hefennährsalz*
- *4 ml Antigel*
- *0.4 Kultur Reinzuchthefe, Typ: Sherry, Mallaga,*
- *Portwein*

Nach gründlichem Waschen werden die Früchte von Stielen und Bluetenköpfen befreit und _grob_ zerkleinert/aufgerissen- entweder mit Hand halbiert oder geviertelt oder mit dem Mixer kanz kurz bearbeitet. Dies muss selbst ausprobiert werden. Die Samen verbleiben in der Maische. Bei zu feiner Zerkleinerung werden die Samen zerstört und bei der Gärung die unerwünschten Stoffe, wie zB Gerbstoff, herausgelöst; auch klären sich die späteren Weine aufgrund zu feinen Fruchtfleisches schlechter. Bei diesem Fruchtwein wird eine Maischegärung durchgeführt, da die Früchte saftarm sind und die wertbestimmenden Inhaltsstoffe wie Extrakt-, Farb-, und Geschmacksstoffe erst durch die Gärung, d.h. durch den Alkohol und das CO2-Gas herausgelöst werden. Unterstüzt wird diese Extraktion dadurch, dass die zerleinerten Früchte mit der heissen Zuckerwasserlösung (1) übergossen werden. Sobald eine Abkülung auf etwa 50 - 40 Grad C erfolgt ist, wird das Antigel zugesetzt, gut durchmischt und nach weiterer Abkühlung auf 25 - 20 Grad C Milchsäure, Hfenährsalz und Hefe zugesetzt. Der gesamte Ablauf dauert mehrere Stunden. Die Maische wird in den Gärbehälter eingefüllt (etwa 50% Steigraum belassen), mit einem Gäraufsatz verschlossen und bei einer Temperatur um 20 - 25 Grad C zur Gärung aufgestellt. Täglich einmal kurz umschwenken und umschütteln, damit die aufsteigende Fruchtmasse wieder mit der Flüssigkeit vermischt und besser ausgelaugt wird, und die CO2 - Gase schneller entweichen können. Im Wein gelösete Kohlensäure hemmt die Gärung geringfügig. Nach einer ca. 2-wöchigen Gärzeit wird die Maische aus dem Behälter herausgenommen, abgepresst und die Flüssigkeit in einen anderen Ballon gegeben. Dieser sollte kleiner sein, damit möglichst wenig Luftraum verbleibt; bei 20 - 25 Grad C unter Gäraufsatz weitergären lassen, wobei ab jetzt nur eine schwache Gärung zu erwarten ist. Bei gleichbleibender Temperatur um 20 - 25 Grad C kann nach weiteren 2 - 4 Wochen der Alkoholgehalt ausreichen (13 - 15 % Vol.); bei niedrigeren Temperaturen (um 15 - 20 Grad C) kann der Gärungsprozess 3 - 6 Monate dauern. Der Wein ist dann kühl zu stellen, von der Hefe abzuziehen und auf 10 Liter mit 1g Kaliumpyrosulfit schwefeln. Sollte er zu herb sein, kann je nach Geschmack mit 20 - 60 g Zucker (2) pro Liter nachgesüsst werden. Der Zucker wird (wie bei anderen Weinen auch) nach der Gärung im Wein kalt aufgelöst und gut durchmischt. Sollte die Selbstklärung nicht befriedigen so kann mit Agar-Agar (0.5 - 1 g pro 10l), das vorher in 100 ml Wasser gequollen und auf Siedetemperatur gebracht wurde, geschönt werden, wobei eine kräftige Durchmischung in einem offenen Behälter, wie z.B. Plastikwanne erfolgen muss; im Ballon ist dies nicht möglich. Danach in den Ballon zurückgiessen; hier setzen sich die Trubstoffe ab. Hgebuttenweine eignen sich gut für eine Sherrysierung. Der Wein darf nach der Gärung nicht geschwefelt werden und soll sogar, im Gegensatz zu anderen Weinen, im Anbruch liegenbleiben (teilgefüllter Ballon) Es soll möglichst viel Sauerstoff hinzutreten, wobei die gewünschte Oxidation eintritt. Der Wein altert schneller und nimmt eine bräunliche Farbe an. Im Geschmack erinnert er später an einen Madeira - Manche Hausweinzubereiter lieben diesen Geschmackstyp besonders. Der Pressrückstand nach der Maischegärung besteht zum grössten Teil aus den Samenkörnern. Ein nochmaliges Ansetzen ist kaum lohnend; man kann die Samen trocknen und für den Winter als Vogelfutter aufbewahren.

Stichworte: Wein

Hagebuttenwein nach Kitzinger Teil 2

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Hair Raiser

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Wodka*
- *8 cl Dubonnet*
- *8 cl Tonic Water*

Alle Zutaten in Tumbler füllen und mit Eiswürfeln langsam verrühren.

Stichworte: Cocktail, Dubonnet, Vodka

Happy Monday

Für 4 Portionen

Zutaten

- *700 ml Milch*
- *2 Eigelb*
- *2 EL lösliche Schokolade*
- *2 TL Kaffee löslich*
- *4 EL braunen Farinzucker*
- *400 ml Schlagsahne*
- *2 EL Schokoraspel*

Die Sahne steif schlagen. Alle übrigen Zutaten mit dem Handmixer gut aufschlagen. In Gläser füllen. In jedes Glas 1 Tl. Sahne vorsichtig einrühren,so dass die Flüssigkeit marmoriert aussieht. Mit einem Tupfen Sahne obendrau garnieren und mit Schokoraspel bestreuen. ** From: C.WULF@TBX.BERLINNET.in-BERLIN.de (Christian Wulf) Date: Sun, 12 Dec 1993 13:44:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Milchmix, Milchgetränke, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Milchgetränk, Milch, Getränk

Harter Russe

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Rotwein*
- *1/2 l Wodka*
- *wenig Zimt*
- *viel Nelken*
- *Zitronensaft*

Alles mischen und erhitzen. Als letztes den Zitronensaft dazugeben. Wirkung: Helm ab zum Gebet. :Stichworte : Glühwein, P1 :Notizen (**) : : : Gepostet von Stefan Thurow Stichworte: P1, Glühwein

Stichworte	Getränke

Harvey Walbanger

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Wodka*
- *3 cl Galliano*
- *24 cl Orangensaft*

Wodka und Orangensaft über Eiswürfel in einen hohen Tumber geben und gut verrühren. Den Galliano über einen Löffelrücken ins Glas gleiten lassen.

Stichworte: Orangen, Cocktail, Rum, Vodka

Harvey Wallbanger

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Galliano*
- *40 cl Orange Juice*

Zutaten auf Eis im Longdrink-Glas verrühren.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Galliano, Vodka

Hattrick

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Tomatensaft*
- *6 cl Karottensaft*
- *6 cl Sauerkrautsaft*
- *etwas Selleriesalz*
- *Pfeffer nach Geschmack*
- *Eis*

Tomatensaft. Karottensaft + Sauerkrautsaft inkl. etwas Selleriesalz & Pfeffer nach Geschmack mit Eis in einen Shaker geben, gut schütteln und in 1 Longdrink-Glas abseihen. * Quelle: Fit For Fun 2 ** From: thomas_lahr@amiga.sh.sub.de Date: Mon, 11 Jul 94 Erfasser: Thomas Datum: 22.08.1994 Stichworte: P1, Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Hausmacher Wodka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *550 ml abgekochtes kaltes Wasser*
- *450 ml Reinen Alkohol*
- *1 TL Zucker*
- *Etwas Zitronenschale hauchdünn geschnitten*

Alkohol mit dem abgekochten Wasser verdünnen, Zucker und Zitronenschale hinzufügen. Den Schnaps 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Zitronenschale dient zum Aromatisieren der Spirituose. Ebenso geeignet ist auch ein Glas Kräuterlikör, den man statt der Zitronenschale beifügen kann. * Quelle: Nach: Die russisch baltische Küche / V. Hagen Gepostet von: H. Schmitt 07.01.1996 Erfasser: Herbert Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, Spirituose, Zitrone, P1

Stichworte: Früchte, P1, Spirituose, Getränk

Stichworte	Getränke

Hawaii-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Ananas; von je ca. 1 kg*
- *300 ml Alkohol, 96 Vol.-% , - aus der Apotheke*
- *400 ml Weisser Kuba-Rum*
- *300 ml Zuckersirup*

Die Ananas abschälen, Strunk entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und im Mixer pürieren. 50 cl der so entstandenen Fruchtpulpe (je 2 Flaschen Likör) abmessen, mit Alkohol und Rum mischen. In ein verschliessbares Gefäss geben, 3-4 Tage stehen lassen. Zwischendurch mal schütteln.

Durch einen papierenen Kaffefilter abseihen, mit dem Zuckersirup mischen. Wieder verschlossen stehen lassen.

Nach zwei Wochen umgiessen, bzw. mit einem Schlauch die klare Flüssigkeit abziehen und in formschöne Glaskaraffen füllen. * Quelle: nach: Meine Familie & Ich Hefft 11/83 erfasst: A. Bendig Erfasser: Astrid Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränke, Likör, Ananas, Rum, P2

Stichworte: Likör, Ananas, Rum, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Hawaiian

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *3/4 cl Cointreau*
- *1 1/2 cl O-Saft*

Mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in ein Cocktailglas abseihen ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Health-Cup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Kefir*
- *4 cl Karottensaft*
- *2 cl Maracuja-Sirup,*
- *4 TL Zitronensaft*
- *Eis*

Kefir. Karottensaft, 2cl Maracuja-Sirup, Zitronensaft mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und in eine Sektflöte abseihen. * Quelle: Fit For Fun 2 ** From: thomas_lahr@amiga.sh.sub.de Date: Mon, 11 Jul 94 Erfasser: Thomas Datum: 22.08.1994 Stichworte: P1, Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Heaven so sweet

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *4 cl Amaretto*
- *4 cl Galliano*

Alle Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. In Cocktailschale abseihen.

Stichworte: Cocktail, Galliano, Vodka

Heidelbeer-Buttermilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Buttermilch*
- *4 EL Heidelbeer-Vollfrucht*

Einige Heidelbeeren zerdrücken und mit der Mich mischen. Den Rest der Beeren hinzugeben. Süssstoff nach Geschmack.

Stichworte: Buttermilch, Milch

Heidelbeer-Kefir-Drink (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Heidelbeeren*
- *2 TL Vanillezucker*
- *4 TL Zucker*
- *1/2 Zitrone; abgeriebene Schale*
- *500 g Kefir 1.5 o/o Fett*
- *4 EL Geschlagene Sahne*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Die Heidelbeeren waschen und verlesen. Die Beeren mit Vanillezucker, Zucker und Zitronenschale in den Mixer geben. Alle gut mixen, bis die Beeren püriert sind. Den Kefir dazugiessen, und alles nochmal auf kleinster Stufe mixen. Einige Eiswürfel in hohe Gläser geben und den Drink darübergiessen. Die Drinks mit Sahnehäubchen garnieren und zusammen mit dicken Strohhalmen servieren.

Stichworte: Heidelbeere, Kefir, Milch

Stichworte	Getränke

Heidesirup

Für 4 Portionen

=====ZUBEREITUNG

- *200 g Heidekraut*
- *400 g Zucker*
- *1 Zitronensaft*

-Erfasst: Christian Welzel

Heideblueten mit einem Liter kochendem Wasser übergiessen und Topf mit Pergamentpapier zubinden. Nach fünf Stunden Wasser in zweiten Topf um- giessen, nocheinmal erhitzen, über die Blueten giessen und über Nacht stehen lassen. Alles durch ein Sieb geben, Blueten gut auspressen. Zucker und Zitronensaft zum Sud hinzugeben, und ohne Kochen erhitzen bis er dickflüssig wird, danach in saubere, gut verschliessbare Gläser geben.

Erfasser: Christian Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränke,Sirup,Heid, P1

Stichworte: P1, Sirup, Heidekraut, Heid, Getränk

Stichworte	Getränke

Heisse Karamelmilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *80 g Zucker*
- *1/2 l Vollmilch*
- *1/8 l Sahne*
- *1 EL Brauner Zucker*
- *1 Msp. Zimt*

Den Zucker in einer Kasserolle unter Rühren karamelisieren lassen. Mit Milch und Sahne aufgiessen, braunen Zucker und Zimt dazugeben und unter weiterem Schlagen mit einem Schneebesen so lange erhitzen, bis sich der Karamel löst. In feuerfeste Gläser füllen, mit etwas Zimt bestäuben und heiss geniessen. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Mix, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Heisse Mandelmilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Milch*
- *2 EL feingemahlene Mandeln*
- *1 Eigelb*
- *2 EL Puderzucker*

Die Milch mit den Mandeln zum Kochen bringen. Eigelb mit Puderzucker verquirlen, die Milch von der Kochstelle nehmen und das Eigelb unterziehen. In Tassen füllen und sofort servieren. * Quelle: Werbebroschüre ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 02 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Milch, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Milch, Getränk

Heiße Nikolaschka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Zitrone; den Saft davon*
- *1 EL Honig*
- *1/8 l Weisser Traubensaft*
- *4 cl Weinbrand*
- *1 EL Schlagsahne*

Zitronensaft auspressen. Mit Honig und Traubensaft bis zum Sieden erhitzen. In ein großes Grogglas gießen und mit dem erwärmten Weinbrand sofort auffüllen. Die Sahne als Haube oben drauf setzen. Mit Vanillezucker oder Kakaopulver bestreuen, sofort servieren. :Stichworte : Getränke, Heiß, P1, Punsch, Weinbrand :Notizen (*) : : : Quelle: 15.12.96 I. Benerts : Stichworte: P1, Heiss, Weinbrand, Punsch, Getränk

Stichworte	Getränke
*	Aus de Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts

Heisse Oma

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 EL Honig*
- *200 ml Heisse Milch*
- *1 Eigelb*
- *20 ml Weinbrand*
- *1 Schuss Gerieb. Muskatnuss*

Honig in der heissen Milch auflösen. Das Eigelb schaumig schlagen und unterziehen. In eine grosse vorgewärmte Tasse oder einen Porzellanbecher füllen, mit Weinbrand verfeinern und mit der geriebenen Muskatnuss bestäuben. ** Gepostet von Klaus Zöllner Erfasser: Klaus Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, Milch, Heiss, P1

Stichworte: P1, Heiss, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Heisse Safranmilch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Milch*
- *12 Safranfäden; im Mörser - leicht zerstosse*
- *5 Nelken*
- *1/2 TL Zimt; gemahlen*
- *3 EL Honig*
- *1 EL Pistazien; fein gemahlen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach:Vegetarisch Fit

- 3/95

Milch mit Safran, Nelken und Zimt zum Kochen bringen. Nachdem die Milch aufgeschäumt ist, auf kleiner Flamme fünf Minuten weiterköcheln lassen. Die Milch vom Herd nehmen, die Nelken herausnehmen. Nachdem die Milch etwas abgekühlt ist, den Honig einrühren. Das Getränk in grosse Gläser füllen und mit den Pistazien bestreut servieren.

Stichworte: Heiss, Safran, Milch

Stichworte	Getränke

Heisse Schokolade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *800 ml Milch*
- *1 EL Kakaopulver, echt*
- *1 EL Ahornsirup*
- *4 TL Hefeflocken*
- *50 ml Sahne*
- *Zimt*
- *1 TL Raspelschokolade*

Die Milch unter ständigem Rühren aufkochen lassen und das Kakaopulver damit übergiessen. Gut umrühren, den Ahornsirup einrühren und die Hefeflocken unterheben. Die Sahne steif schlagen. Die heisse Schokolade auf vier grosse Becher verteilen, jeweils ein Sahnehäubchen daraufgeben, mit Zimt und Raspelschokolade verzieren. Sofort servieren! Quelle: meine familie & ich, Nr. 1/95; Spezialheft Das mögen Kinder erfasst: Sabine Becker, 7. September 1997

Stichworte: Schokolade, Alkoholfrei, Getränk

Heißer Eierpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eigelb*
- *1/4 l Weisswein; halbtrocken*
- *4 EL Zucker*
- *1 Schuss Nelkenpulver*
- *1/2 l Starker schwarzer Tee*
- *8 cl Wodka*
- *8 cl Weinbrand*
- *Himbeersirup*
- *Zitronensaft; nach Geschmack*

ZUM GARNIEREN

- *Zitronenspirale*

Die Eigelbe mit dem Weißwein und dem Zucker auf kleiner Kochstufe schaumig schlagen, mit Nelkenpulver würzen. Mit heißem Tee, Wodka und Weinbrand verrühren, mit Himbeersirup und Zitronensaft abschmecken. In Punsch oder Teegläsern servieren, mit Zitronenspiralen garnieren. Dazu schmecken Oblaten-Lebkuchen fein. :Stichworte : Ei, Getränke, Heiß, P4, Punsch, Weinbrand :Notizen (*) : : : Quelle: 15.12.96 I. Benerts : Stichworte: P4, Heiss, Weinbrand, Punsch, Getränk, Eier

Stichworte	Getränke
*	Aus de Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts

Heisser Met mit Wodka (Krupnik)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 3/4 dl Honig*
- *2 3/8 dl Wasser*
- *7 Gewürznelken*
- *12 Zimtstengel*
- *1/2 TL Muskatnuß; gerieben*
- *1/2 Vanilleschote*
- *2 Streifen Zitronenschale*
- *1 dl Wodka*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach Karen West, The

- Best - of Polish Cooking,

- - Hippocrene New-York,

- 1991 - ISBN 0-87052-123-3

Honig und Wasser miteinander vermischen. Gewürze (in einem Stoffsäckchen gepackt) zugeben, einmal aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen und für mindestens eine Stunde ziehen lassen. Gewürzesäcklein entfernen, erwärmen (nicht kochen lassen), Wodka zugeben. Mit je einem Zimtstengel servieren.

Stichworte: Heiss, Honig, Polen, Vodka

Heisser Teepunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Tasse Tee, schwarzer*
- *4 Zitrone, Saft und Schale von*
- *500 g Zucker*
- *4 Flasche Weisswein*
- *1/2 l Jamaica Rum*

QUELLE: JÖY, 16 NOV 1994

- *Abgetippt von Hein - Rühle in 11/98*

Die feingeschälte Zitronenschale im Tee zehn Minuten ziehen lassen. Tee, Weißwein, Zitronensaft und Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den Jamaika-Rum erst kurz vor dem Servieren als vorsichtige Zugabe hineingeben, das Tee-Aroma darf nicht ganz überspielt werden.

Stichworte: Alkohol, Heiss, Punsch

Helgoländer Eierpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *7 Eier*
- *200 g Zucker*
- *1 Flasche Weisswein*
- *1 Zitrone, Saft von*
- *1/2 l Wasser*

Alles erhitzen (nicht zum Kochen kommen lassen!) und dabei schaumig schlagen. Vor dem Servieren eine halbe Flasche Rum oder Weinbrand hinzugeben. (Vorsicht, hat es in sich. Nur für den heimischen Herd und nicht für Autofahrer benutzen!) :Stichworte : Alkoholisch, Ei, Getränk, Punsch :Notizen (**) : : : Gepostet von: Ingeborg Moritzen Stichworte: Alkohol, Punsch, Getränk, Eier

Stichworte	Getränke

Herbstanfang

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Rote Grütze*
- *1 cl Mandelsirup*
- *5 cl Ananassaft*
- *5 cl Orangensaft*
- *Eiswürfel*
- *1 Fruchtspiess*
- *1 Minzeblatt*

Alle Zutaten in den Shaker geben und gut schütteln. In ein Cocktailglas abseihen und mit dem Fruchtspiess und frischer Minze garnieren. * Quelle: Erfasst von Ursula Geile@2:241/570.1 14.06.94 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Herbstbowle mit Pflaumen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *800 g Pflaumen, reif*
- *133 ml Marsala*
- *66 ml Zwetscgenwasser*
- *1 TL Honig, flüssig*
- *9.33 dl Rosewein, trocken*
- *18.66 dl Rosesekt, trocken*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 9/96

- erfasst von Petra Holzapfel

Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in ein Bowlengefäss geben. Marsala, Zwetschgenwasser und Honig verrühren und mit den Pflaumen mischen. 1-2 Stunden marinieren. Dann mit gut gekühltem Wein und Sekt aufgiessen.

Stichworte: Pflaumen, Alkohol, Bowle, Getränk

Herbstvergnügen

Für 4 Portionen

PRO DRINK

- *6 cl Apfelsaft*
- *6 cl Johannisbeernektar*
- *1 cl Zitronensaft*
- *Tonic Water*
- *Deko: Johannisbeerrispe*
- *Zitronenscheibe*
- *4 Eisstücke*

Apfelsaft. Johannisbeernektar und zitronensaft im Shaker kräftig schütteln, in ein Longdrinkglas mit den Eisstücken abseihen und mit kaltem Tonic Water auffüllen. * aus der Bäckerblume 36 / 93 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Longdrink, Drink, Äpfel, Alkoholfrei

Stichworte: Longdrink, Alkoholfrei, Drink, Getränk

Stichworte	Getränke

Het Pint

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/4 l Helles Bier*
- *2/3 TL Muskatnuß; gerieben*
- *2 Eier*
- *1.55 dl Whisky*
- *Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Janet Warren, A feast

- of - Scotland, Lomond

- Books, - 1993, ISBN

- 1-85051-112-8 - erfasst

- von Rene Gagnaux

Het Pint: wird am Neujahr (morgens !) getrunken, oder auch in der Nacht vor einer Hochzeit oder vor einer Begräbnis ! Bier in einem Topf geben, Muskatnuss zugeben und aufheizen, bis kurz vor dem Aufkochen; von der Platte nehmen, mit Zucker nach Geschmack süssen. Die gut verschlagenen Eier sehr langsam unter ständigem Rühren zugeben (muss sein, sonst werden die Eier gerinnen !). Anschliessend Whisky zugeben und unter ständigem Rühren wieder langsam aufheizen, bis knapp unter dem Kochpunkt. Dann von einer gewissen Höhe in einem vorgewärmten Krug giessen, wieder zurück im Topf, wieder im Krug, usw. bis man einen schönen Schaum erhält und die Flüssigkeit selbst klarer und prickelnd wird.

Stichworte: Bier, Whisky, Heiss

Hibiskusblütenwasser (Agua de Jamaica)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *75 g getr. Hibiskusblüten*
- *1 1/4 l Wasser*
- *90 g Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Mexiko - eine -

- kulinarische Reise -

- Christian-Verlag -

- erfaßt: Petra Hildebrandt

Die Blüten kurz waschen, um Schmutz zu entfernen. Abtropfen lassen, dann in einen Topf mit 1,5 l Wasser geben. Das Wasser zum Kochen bringen. Auf mittlere Temperatur herunterschalten und die Blüten 10 Minuten köcheln lassen. Von der Kochstelle nehmen und 10-20 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen großen Krug gießen, mit einem weiteren Liter Wasser verdünnen und den Zucker hinzufügen. Gut gekühlt servieren. Man kann auch weißen Rum hinzufügen. Achtung - Hibiskusblütenwasser ist harntreibend. Es enthält viel Säure und sollte nur in Glas- oder Kunststoffgefäßen aufbewahrt werden.

Stichworte: Mexiko, Alkoholfrei, Blüten

Highland Moon

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Scotch Whisky*
- *12 cl Drambuie*
- *4 Zitronenscheibe*
- *4 Cocktailkirsche*

Whisky und Drambuie auf Eiswürfeln rühren. In einen Tumbler abseihen und mit den Früchten garnieren.

Stichworte: Cocktail, Drambuie, Whisky

Hilton Fling

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Dubonnet*
- *8 cl Drambuie*
- *4 Prise Orangenlikör (bitter)*

Alles miteinander mischen, mit einem Orangenstück servieren

Stichworte: Cocktail, Drambuie, Dubonnet

Himbeer Vanille Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Tiefkühl-Himbeeren*
- *(Wichtig! Frische kommen nicht so gut)*
- *150 g Kandißucker*
- *(den zur Likörzubereitung)*
- *2 Vanilleschoten (kleinschnipseln)*
- *700 ml Wodka oder Korn*

Man werfe all dies in ein ausreichend grosses, verschliessbares Glas (Flasche) und lasse es vier Wochen stehen. Filtern und abfüllen. Schleck! ** From: hn323pa@unidui.uni-duisburg.de (Stayka deyAvemta) Date: 20 Jan 1994 08:31:33 +0100 Erfasser: Stayka Datum: 08.02.1994 Stichworte: News, Getränke, Likör, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Likör, Getränk, News

Himbeer-Buttermilch-Shake

Für 4 Portionen

FÜR 1 GROSSES GLAS

- *100 g Himbeeren*
- *200 ml Buttermilch*
- *1 TL Weizenkeimöl*
- *2 TL Ahornsirup*
- *1 TL Geröstete Sesamsamen*

Die Himbeeren, Buttermilch und Öl mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen. Den Shake mit Ahornsirup abschmecken. Anschliessend mit dem Sesamsamen bestreuen.

Pro Glas ca. 203 kcal * Quelle: Kalziumreiche Drinks aus der Eltern-Zeitschrift 6/94, abgetippt von Sabine Geissler Erfasser: Sabine Datum: 11.09.1995 Stichworte: Schwangere, Stillende, Milch, Mixgetränk, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Mixgetränk, Schwangere, Milch

Himbeer-Buttermilch-Shake (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Himbeeren*
- *800 ml Buttermilch*
- *4 TL Weizenkeimöl*
- *8 TL Ahornsirup*
- *4 TL Sesamsamen; geröstet*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: E

- ltern-Zeitschrift - 6/94

- - Gepostet: Sabine Geissler

Fruchtige Milch-Mixgetränke: Diese Mixgetränke ersetzen kalorienmässig kleinere Mahlzeiten und belasten den Magen kaum: für Schwangere ideal. Ausserdem ist das in den Drinks enthaltene Kalzium sehr wichtig für die Knochenbildung des Babys. Die Himbeeren, Buttermilch und Öl mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen. Den Shake mit Ahornsirup abschmecken. Anschliessend mit dem Sesamsamen bestreuen.

Stichworte: Himbeeren, Buttermilch, Milch

Himbeer-Eistee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Himbeeren*
- *8 EL Himbeersirup*
- *1 Zweig Zitronenmelisse*
- *600 ml Wasser, frisch*
- *10 TL Darjeeling Second Flush*
- *1/2 Zitrone; Saft davon*
- *Eiswürfel; nach Bedarf*

Die Himbeeren möglichst nur mit einem trockenen Tuch abwischen, dann entkelchen und mit dem Sirup vermischen. Die Zitronenmelisse abbrausen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Das Wasser aufkochen, sprudelnd über den Tee giessen. 2 - 3 Minuten ziehen lassen und abgiessen. Die Himbeeren in ein Sieb geben, den Sirup auffangen und samt dem Zitronensaft mit dem Tee verrühren. Vier je 0,3 l fassende Gläser zu 2/3 mit Eiswürfeln und Himbeeren füllen und mit dem Tee aufgiessen. Die Gläser mit Melisseblättchen dekorieren. * Quelle: Ursprung: Fresh Tea, einfach cool Ins Mm-Format gebracht und gepostet: Josef Wolf @2:246/1810.10 Erfasser: Josef Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränk, Tee, P4

Stichworte: P4, Tee, Getränk

Stichworte	Getränke

Himbeer-Eistee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Himbeeren*
- *8 EL Himbeersirup*
- *1 Zweig Zitronenmelisse*
- *600 ml frisches Wasser*
- *10 TL Darjeeling-Tee*
- *1/2 Zitrone; Saft*
- *Eiswürfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: A

- potheken-Beilage - 7/95 -

- Gepostet: Sabine Geissler

Die Himbeeren möglichst nur mit einem trockenen Tuch abwischen und dann mit dem Sirup vermischen. Die Zitronenmelisse abbrausen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Den Tee zubereiten und abgiessen. Die Himbeeren in ein Sieb geben, den Sirup auffangen und diesen dann samt dem Zitronensaft in den Tee rühren. Gläser zu 2/3 mit Eiswürfeln und Himbeeren füllen und mit dem Tee aufgiessen. Die Gläser mit Melissenblättern dekorieren und mit langstieligen Löffeln servieren.

Stichworte: Himbeeren, Kalt, Tee

Himbeer-Joghurt-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Himbeeren*
- *1 EL Puderzucker*
- *2 EL Orangensaft*
- *1 EL Joghurt*
- *1 Orangenscheibe*

Himbeeren pürieren, dirch ein Sieb streichen. Himbeermark mit Puderzucker und Orangensaft verrühren. Joghurt in ein Glas füllen, glattstreichen. Himbeermark daraufgeben. Mit Strohhalm und Orangenscheibe servieren. * Quelle: Carina 8 / 94 Erfasser: Lothar Datum: 09.08.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Himbeer-Johannisbeer-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Himbeergeist*
- *2 cl Zitronensaft*
- *roter Johannisbeernektar*

Himbeergeit mit zitronensaft in ein Longdrinkglas giessen und mit eiskaltem Johannisbeernektar auffüllen. * Aus essen & trinken 6-86 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Himbeer-Limetten-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Himbeeren*
- *0.4 Limette; in Scheiben*
- *0.8 EL Zucker*
- *5.59 dl Rose-Wein*
- *8.39 dl Sekt*

Die Himbeeren waschen und putzen. Die Limettenscheiben halbieren und zusammen mit den Himbeeren in das Bowlengefäss geben. Den Zucker darüberstreuen und den Ansatz für 15 bis 30 Minuten zugedeckt kalt stellen. Dann Wein und Sekt angiessen.

Stichworte: Himbeeren, Limetten, Wein, Sekt, Bowle

Himbeer-Melonenbowle

Für 4 Portionen

FÜR CA. 12 GLÄSER

- *1 Beutel Malventee*
- *1/8 l kochendes Wasser*
- *1 Honigmelone*
- *Saft von 2 Zitronen*
- *1/8 l Himbeersirup*
- *1/2 l Apfelsaft*
- *1 Fl. Mineralwasser*

Teebeutel mit dem Wasser übergiessen, 5 min. ziehen lassen, kühl stellen. Honigmelone halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch würfeln, in ein Bowlengefäss füllen. Tee, Zitronensaft, Sirup und Apfelsaft über das Fruchtfleisch giessen. 2 Std. kaltstellen. Zum Schluss das Wasser dazugiessen. * Pro Glas ca. 60 kcal/250 kJ * From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Himbeeren, Melone, Bowlen, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Himbeeren, Melone, Alkoholfrei, Bowlen, Getränk, ZER

Himbeer-Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Himbeeren (aus der Kühltruhe)*
- *8 EL Naturjoghurt (50 g)*
- *4 TL Zitronensaft*
- *400 ml Mineralwasser*

Die Himbeeren auftauen lassen und zusammen mit dem Naturjoghurt und dem Zitronensaft pürieren. Mischung in ein hohes Glas füllen, das Mineralwasser zugießen und gut umrühren. Dekoration: Einige Himbeeren auf einen Holzspieß stecken, Früchte zur Hälfte in Naturjoghurt tauchen, Spieß quer über das Glas legen.

:Stichworte : Alkoholfrei, Cocktail, Getränk, Himbeere :Notizen (*) : : : Quelle: BWZ 8/98 :Notizen (**) : : Stichworte: Himbeeren, Cocktail, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke
*	: Lothar.Schäfer@ruhr-uni-bochum.de

Himbeer-Vanille-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1200 g Tiefkühl-Himbeeren - Wichtig! Frische kommen -*
- *nicht so gut*
- *600 g Kandißucker; den zur - Likörzubereitung*
- *8 Vanilleschoten - kleinschnipseln*
- *28 dl Wodka; oder Korn*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet von Stayka

- dey - Avemta, 20.01.94

Man werfe all dies in ein ausreichend grosses, verschliessbares Glas (Flasche) und lasse es vier Wochen stehen. Filtern und abfüllen.

Stichworte: Himbeeren, Likör, Vodka

Himbeerbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Himbeeren*
- *5 EL Honig*
- *2 dl Apfelsaft (1)*
- *1 1/2 l Apfelsaft (2) o. Weisswein*
- *1 1/2 l Mineralwasser, kohlensäure- - haltig*

Himbeeren in eine Schüssel geben, Apfelsaft (1) mit dem Honig glatt rühren und über die Beeren giessen. 6 bis 10 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur marinieren lassen.

Mit gekühltem Apfelsaft (2) und Mineralwasser auffüllen, servieren.

Aus: Die Jahreszeiten-Küche, Früchte und Beeren, Unionsverlag Zürich 1991, ISBN 3-293-00143-2

06.12.1993

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, P6

Stichworte: P6, Getränk

Stichworte	Getränke

Himbeerbowle (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *266 g Himbeeren*
- *3.33 EL Honig*
- *1 dl Apfelsaft (1)*
- *1 l Apfelsaft (2)*
- *1 l Mineralwasser; kohlensäure- - haltig*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Die Jahreszeiten-Küche

- - Früchte und Beeren -

- Unionsverlag Zürich 1991

- - ISBN 3-293-00143-2 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Himbeeren in eine Schüssel geben, Apfelsaft (1) mit dem Honig glatt rühren und über die Beeren giessen. 6 bis 10 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur marinieren lassen. Mit gekühltem Apfelsaft (2) und Mineralwasser auffüllen, servieren.

Stichworte: Himbeeren, Bowle

Himbeerkefir (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Himbeeren*
- *2 TL Vanillezucker*
- *400 ml Fettarmer Kefir*
- *Eis; gestossen*

Früchte pürieren. Gestossenes Eis, Zucker und Kefir zugeben, verquirlen und auf Gläser verteilen.

Stichworte: Himbeeren, Kefir, Milch

Himbeerlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g weisser Kandis*
- *700 ml Weisser Rum*
- *250 g Tiefgefrorene Himbeeren*
- *Sternanis*

Kandis in eine Karaffe geben. Rum daraufgiessen. Tiefgefrorene Himbeeren und etwas Sternanis zufügen. Etwa 5 Tage durchziehen lassen (zwischendurch leicht schwenken). Zirka 3 Monate haltbar. ** Gepostet von Ebba Lehmann Date: Thu, 05 Jan 1995 Erfasser: Ebba Datum: 08.03.1995 Stichworte: Alkohol, Früchte, P1

Stichworte: Früchte, Alkohol, P1

Himbeermilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Himbeeren*
- *1 EL Zucker*
- *1 1/2 dl Milch*

Alle Zutaten verquirlen, bis die Himbeermilch schaumig ist.

Für 1 Glas. ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: P1, Milch, Himbeeren, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Himbeeren, P1, Alkoholfrei, Milch, Getränk

Himbeershake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 g Himbeeren*
- *500 g Dickmilch*
- *Süssstoff; nach Belieben*
- *1 Bd. Zitronenmelisse*

Himbeeren mit Dickmilch und Süssstoff mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Zitronenmelisse hacken und unterrühren.

Stichworte: Himbeeren, Dickmilch, Milch

Himbeershake (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 g Himbeeren*
- *500 g Dickmilch*
- *Süssstoff; nach Belieben*
- *1 Bd. Zitronenmelisse*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Gepostet: Joachim M.

- Meng 2:245/6606.6 - 5.3.95

Himbeeren mit Dickmilch und Süssstoff mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Zitronenmelisse hacken und unterrühren.

Stichworte: Himbeeren, Dickmilch, Milch

Stichworte	Getränke

Hippie Girl

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Eiswürfel*
- *4 cl Apricot*
- *4 cl Williamsbirne*
- *8 cl Orangensaft*
- *4 cl Grapefruitsaft*
- *4 Prise Grenadine*
- *4 Cocktailkirsche*
- *4 Scheib. Orange*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- nach Kochen

- International - Gepostet:

- A. Bendig - 08.01.95

Eiswürfel auf einem Brett oder in einem Tuch kleinschlagen, mit Apricot, Williamsbirne, Orangen- und Grapefruitsaft und Grenadine in einen Mixbecher geben. Gut schütteln. In ein Cocktailglas abseihen. Kirsche reingeben und die Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

Stichworte: Aprikose, Cocktail

Hobbythek-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 ml Orangensaft*
- *50 ml Mineralwasser*
- *1 Spur Multivitaminpulver Ht*
- *1 Messlöffel Multimineralpulver Ht*
- *5 g Apfel-Weizen-Ballast Ht*

Zunächst den Ballaststoff ins Glas geben, dann den Saft, das Wasser und zum Schluss Multivitaminpulver Ht und Multimineralpulver Ht hinzugeben, gut umrühren und sofort trinken. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Hock Cup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Ananaswürfel*
- *4 Prise Maraschino*
- *20 ml Orangensaft*
- *80 ml Ananassaft*
- *200 ml Rheinwein*
- *200 ml Mineralwasser*
- *4 Scheib. Orange*

In einem Bowlenglas Ananaswürfel mit Maraschino, Orangensaft und Ananassaft tränken. Gekühlten Wein und eiskaltes Mineralwasser dazugiessen und mit einer Orangenscheibe garnieren. Mit Löffel und Teller servieren.

Stichworte: Orangen, Ananas, Longdrink, Wein

Hoffmann Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Zitrone; Saft davon*
- *1/2 EL Puderzucker*
- *6 cl Gin*
- *1 TL Grenadine*

Alles gut schütteln und durch ein Sieb in ein mittelgrosses Glas geben, mit Sodawasser aus dem Syphon auffüllen und Grenadine zugeben.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Gin, Fizz, P1

Stichworte: P1, Gin, Fizz

Hokus Pokus

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Tequila Braun*
- *2 cl Pfirsichlikör*
- *5 cl O-Saft*
- *5 cl Ananassaft*
- *1/2 cl Erdbeersirup*

Zutaten in ein Longdrink Glas mit viel Eis geben ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 12.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Hollerlimo

Für 4 Portionen

Zutaten

- *7 l Wasser*
- *1 kg Zucker*
- *1/4 l Weinessig*
- *2 Zitronen; unbehandelt*
- *6 Holunderdolden*

Das Wasser kochen und den Zucker im heissen Wasser auflösen. Wenn das Wasser kalt ist, der Weinessig zugeben. Die Zitronen in Scheiben schneiden und mit den Blueten in das Wasser geben. Den Behälter verschliessen und die Limonade drei Tage an einem kühlen Ort (Keller oder Kühlschrank) ziehen lassen.

Dann die Limonade abseihen und in Flaschen abfüllen. Die Limonade sollte gekühlt getrunken werden und ist - auch mit Mineralwasser verdünnt - sehr erfrischend.

Das Rezept stammt aus der Oberpfalz und wurde dort zubereitet, als man sich gekaufte Limonade nicht so recht leisten konnte.

Erfasst von Dietrich Krieger 2:246/8020.27

Erfasser: Dietrich Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränke, P7

Stichworte: Getränk, P7

Stichworte	Getränke

Hollersekt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 Dolden Holunderblueten*
- *2 Zitronen*
- *6 l Wasser*
- *1 kg Zucker*
- *1/4 l Weinessig*
- *Sektflaschen*

Holunderdolden abspülen und abtropfen lassen. Schichtweise in ein mindestens 8 l fassendes Gefäss geben. Zitronen in Scheiben schneiden und dazugeben.

Wasser mit Zucker und Essig aufkochen, abkühlen lassen, ebenfalls in das Gefäss geben. Mit einem Leinentuch zubinden und 5 bis 6 Tage an einen warmen, sonnigen Platz stellen.

Flüssigkeit durch ein Haarsieb oder Mulltuch geben, in Sektflaschen füllen und mit verdrahteten Sektkorken verschliessen. Nach etwa 8 Tagen ist die Flaschengärung beendet.

Der Hollersekt hält sich 3 bis 4 Monate. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.09.1995 Stichworte: P1, Frucht, Holunder, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Früchte, Alkohol, P1, Holunder, Getränk

Stichworte	Getränke

Hollywood-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 ml Karottensaft*
- *250 ml Orangensaft*
- *2 EL Zitronensaft*
- *4 Eiswürfel*
- *2 Scheibe Zitrone*

Die Säfte kräftig miteinander mixen. Den Cocktail in vorgekühlte Gläser giessen, die Eiswürfel zugeben und mit den Zitronenscheiben garnieren. * Quelle: Nach: Ewag Jahrbuch 1994 Erfasst von Barbara Furthmüller Erfasser: Barbara Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, Alkoholfrei, Karotte, Orange, P2

Stichworte: Orangen, Cocktail, Karotte, Alkoholfrei, Getränk

Hollywood-Cocktail (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 ml Karottensaft*
- *500 ml Orangensaft*
- *4 EL Zitronensaft*
- *8 Eiswürfel*
- *4 Scheib. Zitrone*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: EWAG Jahrbuch

- 1994 - Erfasst von -

- Barbara Furthmüller

Die Säfte kräftig miteinander mixen. Den Cocktail in vorgekühlte Gläser giessen, die Eiswürfel zugeben und mit den Zitronenscheiben garnieren.

Stichworte: Orangen, Cocktail, Karotte

Holunder - Likör I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 l Holundersaft*
- *500 g Zucker*
- *5 Pk. Vanillinzucker*
- *7 Tropfen Bittermandel*
- *3/4 l Rum 54 %*

Die reifen Holunderdolden werden für die gewünschte Menge entsaftet. Den fertigen Holundersaft lässt man nun 1/4 Stunde kochen. Die Zutaten zufügen und alles noch einmal aufkochen lassen.

Abkühlen lassen und in Flaschen abfüllen fertig. * Quelle: Erfasst von Jens Landskröner Aus: ? Erfasser: Jens Datum: 23.11.1996 Stichworte: Likör, Holunder, Alkohol, P3

Stichworte: Alkohol, Likör, Holunder, P3

Holunder-Brandy

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg Holunderbeeren*
- *125 g Zucker*
- *1 Flasche Weinbrand*

Beeren waschen, grobe Stiele entfernen. Die Beeren tropfnass in einen Topfgebe und den Zucker drüberstreuen. Im geschlossenen Topf erhitzen und solange kochen bis die Beeren geplatzt sind. Danach kräftig durchstampfen, die Masse in einen mit einem Mulltuch ausgelegten Durchschlag füllen und über Nacht abtropfen lassen. Am nächsten Tag den Saft mit dem Weinbrand mischen, in Flaschen füllen und gut verschliessen. Vor Gebrauch mindestens sechs Wochen durchziehen lassen. * Quelle: Essen und Trinken: Einmachen ** Gepostet von Biersack Petra Date: 6 Sep 1994 Erfasser: Petra Datum: 18.10.1994 Stichworte: Holunder, Getränke, Alkoholisch, Brandy

Stichworte: Alkohol, Schnaps, Holunder, Getränk

Stichworte	Getränke

Holunder-Limonade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3.2 Holunderbluetenstände handgrosse frisch*
- *aufgeblueht*
- *3.2 Zitronen; unbehandelt in Würfel geschnitten*
- *20 g Weinsteinsäure; (Apotheke)*
- *0.8 kg Zucker*
- *4 l Wasser*

Für ca. 1-2 Tage, am besten in einem Glasballon, den man früher zur Aufbewahrung Obstbränden benutzt hat, ansetzen. Danach gut abseien und gekühlt, nach Belieben mit Sprudel verdünnt geniessen. An heissen Tagen echt toll.

Stichworte: Holunder, Limonade

Holunder-Sekt, Teil 1

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1600 g Holunderblueten*
- *7 kg Zucker*
- *36 l Wasser*
- *16 Tabletten Kitzinger - Hefenährsalz*
- *180 g Zitronensäure; oder - entsprechend Zitronensaft*
- *4 Kitzinger Reinzuchthefe - Rasse Champagner - 3-5*
- *Tage vorher in*
- *1000 ml Apfelsaft; vermehren lassen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach Kitzinger

- Weinbuch - Paul Arauner -

- Gepostet von Siegfrid -

- Breuer, 05.04.94

Die Holunderblueten von den Stielen abschneiden, mit kaltem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Zucker in warmem Wasser auflösen. Die Zuckerlösung in den Ballon füllen, ebenso die kalten Blueten (nicht uberbrühen!) . Die Zitronensäure bzw. den -saft oder die -scheiben genau wie das Hefenährsalz der auf etwa 25 oC abgekühlten Maische zusetzen. Die Reinzuchthefe 3-5 Tage vorher im Apfelsaft vermehren (siehe Anmerkung), da die reine Zuckerlösung des Ansatzes nur schwer angärt. Das Ganze wie einen Wein im Ballon mit Gäraufsatz gären lassen. Nach etwa 2 Wochen abseihen und wieder in den Ballon zurückfüllen, kühl stellen und weiterhin mit Gäraufsatz verschliessen. Entweder sofort oder nach Selbstklärung mit Zucker versetzen, und zwar pro Liter etwa 30g. Hieraus entstehen bei vollkommener Vergärung etwa 6-6,5 bar Überdruck in der Sektflasche. Dieser Ausgangswein wird dann mit einer neuen Reinzuchthefe, die wiederum erst einige Tage vorher in etwa 0,25 l Apfelsaft vermehrt wurde, versetzt und in Sektfaschen eingefüllt (siehe Anmerkung). Die Flaschen werden bei einer Temperatur um 20 oC gelagert und täglich einmal kurz umgeschüttelt. Nach 3-4 Wochen dürfte die Gärung beendet sein. Die Flaschen werden mit dem Hals nach unten gestellt (am besten in eine Kiste oder einen Karton) und in den Keller gebracht. Von nun an wird durch tägliche ruckartige Bewegung versucht, die sich an der Flaschenwandung absetzende Hefe bis zum Korken zu bringen. Sobald der Schaumwein einigermassen klar ist kann er im Kühlschrank (wiederum mit dem Hals nach unten) heruntergekühit und eventuell von der Hefe befreit werden (siehe Anmerkung).

Stichworte: Wein, Sekt, Kalt, Holunder

Stichworte	Getränke

Holunder-Sekt, Teil 2

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Teil 2 vom Rezept*
- *Anmerkungen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach Kitzinger

- Weinbuch - Paul Arauner -

- Gepostet von Siegfrid -

- Breuer, 05.04.94

Hefeansatz

Stellt man eine grössere Weinmenge her, so ist es ratsam und notwendig, die Hefekultur einige Tage vorher zu vermehren. Unter optimalen Bedingungen verdoppeln sich die Hefezellen in etwa 2-3 Stunden - bei kühler Temperatur kann es 10-20 Stunden dauern. Für den Hefeansatz ist ein gärfähiger Apfel- oder Traubensaft am geeignetsten. Der Saft kann entweder pasteurisiert sein und ist in Lebensmittelgeschäften erhältlich, oder man presst einige Äpfel nach dem Reiben auf dem Reibeisen mit einem Tuch aus. In eine etwa 3/4 mit Saft gefüllte, saubere Flasche gibt man eine Orginalkultur Kitzinger Reinzuchthefe, verschliesst das Gefäss mit einem Wattebausch und stellt den Gäransatz bei Zimmertemperatur (etwa 20-25oC) auf. Bei einer weissen Flasche und einem klaren Saft kann man nun besonders gut beobachten, dass sich nach 1-2 Tagen die Hefe am Boden vermehrt und sich nach einem weiteren Tag eine leichte Trübung des Saftes einstellt. Gleichzeitig entsteht auf der Oberfläche eine zunachst leichte, dann stärker werdende Schaumbildung: sie geht mit einem Freiwerden von Kohlensäurebläschen einher. Sobald die Gärung stürmisch verläuft (dies dürfte in etwa 4-6 Tagen der Fall sein), ist der Ansatz in den Garbehälter zu geben. Die Sektflaschen Wegen des entstehenden Druckes können nur Sektflaschen (meist 0,75l) verwendet werden. Weinflaschen, Bier- oder Limonadenflaschen, auch mit Patent- oder Schraubverschluss sind völlig unbrauchbar, da sie nur für einen Überdruck von etwa 1-2 bar geeignet sind. Bei höherem Druck platzen diese Flaschen, auch wenn die Verschlüsse zusätzlich gesichert sind. Selbst bei besonders dickwandigen 0,75l Sektflaschen mit Hohlboden müssen Einschränkungen gemacht werden. Es gibt die sogenannten Leichtflaschen - Einwegflaschen mit einem Gewicht von 460-550 g, die sich für eine Flaschengärung nicht eignen. Hier werden nur Schaumweine mit impragnierter (= zugesetzter Kohlensäure) mit einem Druck von 3-5 bar abgefüllt. Hierunter fallen meist die niederpreisigen Sekte. Verwendet man diese zur Gärung, käme es mit Sicherheit zum Platzen der einen oder anderen Flasche (sehr gefährlich!). Normalflaschen mit einem Gewicht von etwa 650-850 g eignen sich gut fUEr Flaschengärungen. Handelssekte mit der Etikettenbezeichnung Flaschengärung sind meist in solche Flaschen gefüllt. Ausserdem gibt es noch die sogenannten Schwerflaschen mit einem Gewicht von 1000-1100 g: sie sind selten auf dem Markt und dienen vornehmlich zur Vergärung in Sektkellereien. Bevor man sich an die Sektbereitung wagt, sind die Flaschen genau daraufhin zu überprüfen, ob sie in Ordnung sind und keine Risse haben oder sonst abgesprungene Teile aufweisen. Als Verschlüsse dienen im Haushalt Plastikstopfen, die mit der Hand oder einem einfachen Gummi- oder Holzhammer relativ leicht eingeschlagen werden können. Natur Korken (neu oder gebraucht) kommen nicht in Frage, da die speziellen, für die Flaschenmündungen passenden Korken sehr teuer sind und nicht einfach, sondern nur mit schweren Maschinen ein gepresst werden können. Neuerdings gibt es offene Hohlstopfen, in die ein kegelförmiges Hütchen mit offener Spitze eingesetzt werden kann. Dieses Hütchen ist ein stumpfer Kegel. Die sich nach der Gärung an der Flaschenmündung - bei gestürzter Flasche - ansammelnde Hefe kann durch Rütteln in den Hohlstopfen gleiten jedoch nicht mehr in die Flasche zurück. Das Enthefen Sobald sich die Hefe restlos am Korken abgelagert hat, kann sie entfernt werden. Dieser Arbeitsvorgang ist der einzige schwierige im gesanten Ablauf der Schaumweinbereitung, vor allem im häuslichen Bereich. In gewerblichen Betrieben werden die Flaschenhälse bis etwa 6cm, Stopfen nicht eingerechnet, mit der Mündung nach unten in ein Solebad getaucht, in dem bei etwa -15 bis -20 Grad Celsius der Hefepfropfen gefriert. Experimenierfreudige Hausweinbereiter haben herausgefunden, dass ein krzfristiges Einstellen der Sektflasche (mit der Mündung nach unten) in die Gefriertruhe über etwa 3-4 Stunden die Temperatur unter 0 Grad absinken lässt. Ohne grossen Druck und Flüssigkeitsverlust kann die Flasche geöffnet, die Hefe entfernt und die Flasche wieder verschlossen werden. Die Flaschen werden mit der Mündung nach unten geöffnet, damit nicht mehr Schaumwein als nötig mit der Hefe herausspritzt. Die Flasche wird sofort auf eine ebene Platte gestellt, wo etwas gleichartiger Wein nachgefüllt wird. Die Flasche muss dann sofort wieder mit dem Sektstopfen und dem Drahtbügel verschlossen werden. Der Vorgang muss insgesamt _schnell_ ablaufen, damit die Kohlensäure in der Flasche bleibt. Die Flaschen können an einem kühlen Ort liegend aufbewahrt werden.

Stichworte: Kalt, Holunder

Stichworte	Getränke

Holunderbeer-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Äpfel*
- *Saft einer Zitrone*
- *1 EL Honig*
- *2 Zimtstangen*
- *1/2 l Holunderbeersaft*

Äpfel schälen, halbieren, entkernen und fein schneiden. Apfelstückchen mit den Gewürzen in einen Topf geben, mit einer halben Tasse Wasser ca. 3 Minuten dünsten. Holunderbeersaft zufügen und nochmals 2 Minuten erhitzen. Heiss servieren.

1/2 l Holunderbeersaft ** From: ödp.kv-nok@natbox.zer.sub.org Date: Sat, 11 Dec 1993 21:50:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Michael Temeschinko Roseggerstr. 10 74722 Buchen Erfasser: Michael Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Punsch, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Punsch, Alkoholfrei, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Holunderbeerlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Pfd. Holunderbeeren*
- *1 l Wasser*
- *1 1/2 Pfd. Zucker*
- *1/2 l Rum (40 oder 54%)*
- *Bittermandelaroma nach Geschmack*

Holunderbeeren und Wasser zusammen 1/2 Stunde kochen, dann durchsieben, den Zucker zum Saft geben, wieder aufkochen und erkalten lassen. Den Rum und evtl. Bittermandelaroma zufügen.

Erfasser: Barbara Datum: 30.08.1994 Stichworte: Likör, Holunderbeeren, Alkoholisch, P1

Stichworte: Holunderbeeren, Alkohol, Likör, P1

Holunderbeersaft

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 kg Holunderbeeren*
- *1 Zitronenschale (unbehandelt!)*
- *200 g Zucker*

Hollerbeeren waschen, dicke Stengel abschneiden. Beeren mit Zitronenschale in einen Topf geben und mit ca. 3/4l Wasser auffüllen. Im geschlossenen Topf erhitzen und so lange kochen, bis die Beeren geplatzt sind, danach eine halbe Stunde stehen lassen. Einen Durchschlag mit einem Mulltuch auslegen und auf eine Schüssel setzen. Holunderbeeren einfüllen und abtropfen lassen. Den Saft mit dem Zucker erhitzen und 2-3 min. kochen lassen. Heiss in vorgewärmte (!, sonst Platzgefahr) Flaschen füllen, sofort verschliessen.

TIP: Vor dem Abfüllen einen kräftigen Schuss Rum zum Saft geben. * Quelle: Essen und Trinken: Einmachen ** Gepostet von Biersack Petra Date: 6 Sep 1994 Erfasser: Petra Datum: 18.10.1994 Stichworte: Holunder, Säfte, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Holunder, Alkoholfrei, Säfte, Getränk

Stichworte	Getränke

Holunderblueten-Sekt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *160 g Holunder-Blueten*
- *0.8 kg Zucker*
- *3.59 l Wasser*
- *1.6 Tabletten Hefenährsalz*
- *18 g Zitronensäure...Oder...*
- *4 Mittelgrosse Zitronen*
- *0.4 Pk. Reinzuchthefe Champagner*

Die Holunderblueten von den Stielen abschneiden, mit kaltem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Zucker in warmen Wasser auflösen. Die Zuckerlösung in den Ballon füllen, ebenso die kalten Blueten. (nicht überbrühen!) Die Zitronensäure bzw. den -saft oder -scheiben genau wie das Hefenährsalz der auf etwa 25 GradC Celsius abgekühlten Maische zusetzen. Die Reinzuchthefe 3-5 Tage vorher in 0,25l Apfelsaft vermehren, da die reine Zuckerlösung des Ansatzes nur schwer angährt. Das Ganze wie einen Wein im Ballon mit einem Gähraufsatz gären lassen. Nach etwa 2 Wochen abseien und wieder in den Ballon zurückfüllen, kühl stellen und weiterhin mit Gärverschluss verschliessen. Entweder sofort nach der selbstklährung mit Zucker versetzen, und zwar mit etwa 30g pro Liter. Hieraus entstehen bei vollkommener Vergährung 6-6,5 bar Überdruck in der Sektflasche.

Anmerkung des Erfassers: Unbedingt Sektflaschen benutzen, Korken mit Draht festbinden. (mir hat es einmal eine ganze Batterie Bügelverschluss-Bierflaschen im Keller zerrissen)

Dieser Ausgangswein wird dann mit einer neuen Reinzuchthefe, die wiederum erst einige Tage vorher in etwa 0,25l Apfelsaft vermehrt wurde, versetzt und in Sektflaschen eingefüllt. Die Flasche werden bei einer Temperatur um 20 GradC Celsius gelagert und täglich einmal kurz umgeschüttelt. Nach 3-4 Wochen dürfte die Gährung abgeschlossen sein. Die Flaschen werden nun mit dem Hals nach unten (am Besten in einer Kiste oder in einem Karton) und in den Keller gebracht. Von nun an wird durch tägliche, ruckartige Bewegungen versucht, die sich an der Flaschenwandung absetzende Hefe bis zum Korken zu bringen. Sobald der Schaumwein einigermassen klar ist, kann er im Kühlschrank (wiederum mit dem Hals nach unten) heruntergekühlt und eventuell von der Hefe befreit werden.

Anmerkung des Erfassers: Bis kurz vor dem Gefrierpunkt herunterkühlen, dann kannst Du den Korken mitsamt der abgesetzten Hefe ohne grossen Kohlensäure-Verlust herausnehmen und durch einen Sauberen ersetzen. Wem eine leichte Trübung des Sektes nichts ausmacht kann auf die letzten Schritte verzichten.

Proooosit !!!! ;-) Quelle:Kitzinger Weinbuch von Alfons Grundl @2:244/6300 ** Gepostet von Alfons Grundl Date: Sat, 27 May 1995 Erfasser: Alfons Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränke, Wein, Sekt, P10

Stichworte: Wein, Sekt, P10, Getränk, Wein

Stichworte	Getränke

Holunderbluetenlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Holunderblueten Rückstände aus der*
- *Sirupherstellung, siehe Holunderbluetensirup*
- *3 EL Holunderbluetensirup*
- *4 Holunderbl uetendolden;frisch*
- *1 1/2 l Birnenschnaps oder Apfelschnaps*

Alle Zutaten miteinander vermischen und gut durchrühren. In ein grosses Glas geben und zugedeckt 8 bis 10 Tage an die Sonne stellen.

Abseihen, in Flaschen füllen und diese gut verkorken. Während 4 bis 5 Monaten an der Kühle stehenlassen. * Quelle: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10421-9 ** From: R.GAGNAUX@LINK-CH1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Sat, 18 Jun 94 Erfasser: Rene Datum: 21.06.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Holunder, Alkoholisch, Holunder, P1

Stichworte: Alkohol, Kalt, Holunder, Getränk

Holunderbluetenlimonade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *48 Holunderbluetendolden*
- *20 l Wasser*
- *20 Zitronen - in Scheiben geschnitten*
- *2480 g Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- O. Marti, Ein Pöt am -

- Herd, Sommer in der -

- Küche, Hallwag Bern -

- ISBN 3-444-10421-9 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Holunderblueten. Wasser, Zucker und Zitronenscheiben in einer Schüssel gut aufrühren. 5 bis 6 Tage an die Sonne oder einen anderen warmen Platz stellen. Öfters umrühren. Sobald sich Bläschen bilden, die Limonade durch ein Tuch abseihen und in Flaschen mit Patentverschlüssen abfüllen. Bei gewöhnlichen Flaschen müssen die Korken festgebunden werden. Holunderbluetenlimonade kann im Kühlschrank während 2 Monaten aufbewahrt werden. Tip: Flaschen mit Holunderlimonade sollten beim Öffnen sehr kühl sein, damit der Inhalt durch den hohen Kohlensäuregehalt nicht verspritzt! Etwas Beerensirup unter die Holunderlimonade gerührt, ergibt ein herrliches Getränk.

Stichworte: Holunder, Limonade

Holunderbluetensirup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 l Wasser*
- *8 kg Zucker*
- *12 Zitronenscheiben*
- *72 Holunderbluetendolden*
- *240 g Zitronensäure*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- O. Marti, Ein Pöt am -

- Herd, Sommer in der -

- Küche, Hallwag Bern -

- ISBN 3-444-10421-9 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Zucker und Wasser aufkochen und erkalten lassen. Bluetendolden ohne Stengel mit den Zitronenscheiben, der Zitronensäure und dem Sirup vermischen und 5 bis 6 Tage in einem Steinguttopf an der Kühle zugedeckt stehenlassen. Danach den Sirup abseihen und in Flaschen abfüllen, verkorken und nochmals an einem kühlen Ort ruhen lassen. Die Holunderblueten nicht wegwerfen (Weiterverwendung siehe Holunderbluetenlikör oder Holunderbluetenessig).

Stichworte: Sirup, Holunder

Holunderbluetensirup (Variante 1)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *320 Holunderblueten*
- *720 g Zitronensäure*
- *16 l Wasser*
- *24 kg Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet von Reinhard

- - Neurauter@2:317/4 -

- 27.06.1994

Blueten. Zitronensäure und Wasser zugedeckt 24 Stunden stehen lassen. Durch ein Tuch seihen und Zucker unterruhren. 12 Stunden stehen lassen und öfters rühren. Dann in Flaschen abfüllen.

Stichworte: Sirup, Holunder

Stichworte	Getränke

Holunderbluetensirup I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *80 Holunderblueten*
- *180 Gramm Zitronensäure*
- *4 l Wasser*
- *6 kg Zucker*

Blueten. Zitronensäure und Wasser zugedeckt 24 Stunden stehen lassen. Durch ein Tuch seihen und die 6 Kilo Zucker unterrühren. 12 Stunden stehen lassen und öfters rühren. Dann in Flaschen abfüllen und das ganze wie sonstige Sirup's mit Wasser aufgegossen verwenden. Ich selber nehm am liebsten kohlensäurehaltiges Mineralwasser. ** From: Reinhard_Neurauter@f4.n317.z2.fido.sub.org Date: Mon, 27 Jun 1994 Erfasser: Reinhard Datum: 16.08.1994 Stichworte: Holunder, Sirup

Stichworte: Sirup, Holunder

Holunderbluetensirup II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Holunderblueten*
- *(langt völlig, 250g tuns auch) 3 unbehandelte*
- *Zitronen 7 Liter Wasser*
- *500 g Zucker*

Blueten und Zitronen waschen. Zitronen in Scheiben oder kleine Stücke schneiden. Alles mit dem Wasser und Zucker in einen grossen Gärballon geben, Gärröhrchen drauf und 2-3 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann ist der Saft genügend durchgezogen und kann Genussfertig gemacht werden. Dazu den Saft absieben und mit Zucker und Zitronensaft auf den eigenen Geschmack einstimmen. Dann ab in den Kühlschrank und innerhalb 7 Tage verbrauchen. Oder: noch ca. 500-600g Zucker zugeben, etwas Weinhefe dazu und im Gärballon noch ca. 1 Woche gären lassen. Dann ab in den Kühlschrank und baldigst aufbrauchen. Hat nicht Alkohol, schmeckt aber durch die Kohlensäure sehr lecker. ** Gepostet von Oliver Moses Date: Wed, 07 Dec 1994 Erfasser: Oliver Datum: 20.01.1995 Stichworte: Holunder, Sirup

Stichworte: Sirup, Holunder

Holunderbluetentee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 TL Holunderblueten, frisch -ODER*
- *4 TL Holunderblueten; getrocknet*
- *1000 ml Wasser*

nach Belieben

- *4 Orangenscheibe*
- *4 EL Weisswein; evt x2*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-erfasst von Petra

- Holzapfel

Bei der Verwendung von frischen Blueten: Holunderblueten in ein Gefäss (kein Metall) geben, mit gerade siedendem Wasser übergiessen und 20-30 Sekunden lang ziehen lassen, einmal umrühren und abseihen. Zur Herstellung von getrockneten Holunderblueten schöne reife Bluetendolden auf eine an einem überdachten, schattigen Platz (geschützt vor Regen und Feuchtigkeit) aufgespannte Wäscheleine hängen. Von den getrockneten Blueten die angegebene Menge mit dem siedenden Wasser überbrühen, 3 Minuten ziehen lassen und abseihen. Man kann den Tee nach Belieben mit Orangenscheibe und Weisswein auffrischen.

Stichworte: Tee, Holunder, Getränk

Holunderbluetenwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Holunderblueten*
- *1 kg Zucker*
- *3.4 l Wasser*
- *2 Tabletten Kitzinger Hefe-*
- *Nährsalz*
- *20 g Zitronensäure...Oder*
- *4 Zitronen, mittelgross*
- *0.4 Weinhefekultur Portwein*
- *0.4 g Kaliumpyrosulfit*

Die Holunderblueten von den Stielen abschneiden, mit kaltem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Zucker im warmen Wasser auflösen. Die Zuckerlösung in den Ballon füllen, ebenso die kalten Blueten (nicht überbrühen!). Die Zitronen-säure bzw. den -Saft oder die -Scheiben genau wie das Hefenährsalz der auf etwa 25 GradC Celsius abgekühlten Maische zusetzen. Reinzuchthefe 2.5 Tage vorher in 1/4 l Apfelsaft vermehren, da die reine Zuckerlösung des Ansatzes nur schwer angährt. Den Ballon mit einem Gähraufsatz verschliessen. Nach 2-4 Tagen setzt die Gährung ein. Nach eigenen Versuchen ist die Gährung nach 3-4 Wochen beendet. Täglich einmal umschütteln. Der Alkoholgehalt steigt auf etwa 14% Vol. Der Wein wird abgeseit und der Bluetenrückstand ab- bzw. aus- gedrückt (durch ein Leinentuch). Anschliessend wird der Wein In einen 10l-Ballon gefüllt. Nach vollendeter Gährung wird der Wein kühl gestellt und mit dem Kaliumpyrosulfit geschwefelt. Nach der Klährung eventuell mit einfachem Haushaltszucker- je nach persöhnlichen Geschmack- nachsüssen. Der Zucker wird im Wein kalt aufgelöst.

Tip Zur Geschmacksverbesserung können ausserdem 250g Rosinen (vorher zur Entfernung der schwefeligen Säure einige Male mit warmen Wasser abspühlen) grog zerkleinert zugesetzt werden. Ebenso kann ein Teelöffel Tannin zugesetzt werden.

Quelle Kitzinger Weinbuch abgetippt von Alfons Grundl @2:244/6300 am 25.05.95 ** Gepostet von Alfons Grundl Date: Thu, 25 May 1995 Erfasser: Alfons Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränke, Wein, P10

Stichworte: P10, Getränk, Wein

Stichworte	Getränke

Holunderbluetenwein (Kitzinger)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Holunderblueten*
- *1 kg Zucker*
- *3.4 l Wasser*
- *2 Tabletten Hefenährsalz - Kitzinger*
- *20 g Zitronensäure - ODER*
- *4 mittl. Zitronen*
- *0.4 Weinhefekultur Portwein*
- *0.4 g Kaliumpyrosulfit*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Kitzinger

- Weinbuch - Gepostet:

- Alfons Grundl - 25.05.1995

Die Holunderblueten von den Stielen abschneiden, mit kaltem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Zucker im warmen Wasser auflösen. Die Zuckerlösung in den Ballon füllen, ebenso die kalten Blueten (nicht überbrühen!). Die Zitronen-säure bzw. den -Saft oder die -Scheiben genau wie das Hefenährsalz der auf etwa 25 Grad Celsius abgekühlten Maische zusetzen. Reinzuchthefe 2.5 Tage vorher in 1/4 l Apfelsaft (pro Paket) vermehren, da die reine Zuckerlösung des Ansatzes nur schwer angährt. Den Ballon mit einem Gähraufsatz verschliessen. Nach 2-4 Tagen setzt die Gährung ein. Nach eigenen Versuchen ist die Gährung nach 3-4 Wochen beendet. Täglich einmal umschütteln. Der Alkoholgehalt steigt auf etwa 14% Vol. Der Wein wird abgeseit und der Bluetenrückstand ab- bzw. ausgedrückt (durch ein Leinentuch). Anschliessend wird der Wein in einen entsprechenden Ballon gefüllt. Nach vollendeter Gährung wird der Wein kühl gestellt und mit dem Kaliumpyrosulfit geschwefelt. Nach der Klährung eventuell mit einfachem Haushaltszucker - je nach persöhnlichen Geschmack - nachsüssen. Der Zucker wird im Wein kalt aufgelöst. TIP Zur Geschmacksverbesserung können ausserdem 250 g Rosinen auf 10 Liter (vorher zur Entfernung der schwefeligen Säure einige Male mit warmen Wasser abspühlen) grog zerkleinert zugesetzt werden. Ebenso kann ein Teelöffel Tannin zugesetzt werden.

Stichworte: Holunder, Wein

Holunderbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Zitronen*
- *8 dl Holundersirup*
- *60 dl Weisswein*
- *80 dl Mineralwasser*
- *Holunderblueten*

Die Zitronen waschen und in kleine Stücke schneiden, mit Holundersirup und Weisswein in eine grosse Glasschüssel geben, mischen und 12 Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren das Mineralwasser dazugiessen und abgezupfte Holunderblueten dazugeben.

Stichworte: Holunder, Bowle

Holunderglühwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Holundersaft*
- *1 l Rotwein*
- *5 groß. Zimtstangen*
- *5 Vanilleschoten*
- *5 Gewürznelken*
- *5 ganze Sternanis*
- *2 ganze Kardamomen 20 grosse Kluntjes*

Alles in einen grossen Topf und aufkochen, rühren, bis die Kluntjes aufgelöst sind und heiss geniessen. Dazu schmecken gut Zimtzwieback und Bratäpfel. ** From: astrid_trimpin%nf@zermaus.zer.sub.org Date: Thu, 04 Nov 1993 03:05:00 +0100 Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Astrid Datum: 10.12.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Getränk

Stichworte	Getränke

Holunderlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 kg Holunderbeeren, entstielt*
- *1 1/2 l Wasser*
- *1 kg Zucker*
- *1 Zimtrinde*
- *3 Pk. Vanillezucker*
- *3 Gewürznelken*
- *1 Ingwer*
- *1 Flasche Korn, a 0.7 Liter*

Die Holunderbeeren in 1 1/2 Liter Wasser auskochen. Alles durch ein nicht neues Leinentuch giessen, den Holunder dabei nicht ausdrücken. (Das Leinentuch ist hinterher nicht mehr verwendbar.) Zu dem Sud den Zucker, Vanillezucker, Zimtrinde, Nelken und Ingwer geben und diese Mischung 30 Minuten köcheln lassen. Ca. 1 Liter Saft mit 0,7 Liter Korn vermischen, in Flaschen abfüllen und fest verschliessen. ** Gepostet von Olaf Herrig Date: Fri, 10 Feb 1995 Erfasser: Olaf Datum: 05.04.1995 Stichworte: Getränke, Likör, Fruchtsaft, P2

Stichworte: Likör, Fruchtsaft, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Holunderlikör (aus Holunderbeeren)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 kg Holunderbeeren, entstielt*
- *3 l Wasser*
- *2 kg Zucker*
- *2 Zimtrinde*
- *6 Becher Vanillezucker*
- *6 Gewürznelken*
- *2 Ingwer*
- *Korn; 7 dl pro Liter Saft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Olaf Herrig

- - 10.02.1995

Olaf Herrig: Hier nun das versprochene Holunderlikörrezept von meiner Schwiegermutter. Sie legt grossen Wert darauf festzustellen, dass das Rezept von Ihr ist. Die Holunderbeeren in Wasser auskochen. Alles durch ein nicht neues Leinentuch giessen, den Holunder dabei nicht ausdrücken. (Das Leinentuch ist hinterher nicht mehr verwendbar...). Zu dem Sud den Zucker, Vanillezucker, Zimtrinde, Nelken und Ingwer geben und diese Mischung 30 Minuten köcheln lassen. Ca. 1 Liter Saft mit 0,7 Liter Korn vermischen, in Flaschen abfüllen und fest verschliessen.

Stichworte: Likör, Holunder

Stichworte	Getränke

Holunderlikör, mit Rotwein verfeinert

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2000 g Holunderbeeren*
- *20 dl Branntwein*
- *20 dl Rotwein*
- *1800 g Zucker*

AUFGESCHNAPPT VON

- *Rene Gagnaux*

Die Holunderbeeren ohne Stiele in ein sauberes Einmachglas füllen, mit Branntwein füllen, verschliessen und 6 bis 8 Wochen ziehen lassen. Dann die Flüssigkeit durch ein feines Tuch passieren, Beeren dabei nur leicht auspressen. Rotwein mit Zucker aufkochen, bis sich der Zucker löst. Abkühlen lassen und mit dem filtrierten Schnaps mischen. In Flaschen abfüllen und vor dem Genuss einige Monate kühl und dunkel reifen.

Stichworte: Likör, Holunder, Wein

Holunderpunsch

Für 4 Portionen

FÜR 4 - 6 PORTIONEN

- *1 l Holundersaft*
- *1/2 l Kräftiger Tee*
- *Saft und Schale von 1 Zitrone*
- *Saft und Schale von 1 Orange*
- *1 Stück Zimt*
- *2 Nelken*
- *Zucker nach Bedarf*
- *1 TL Sanddornsirup*

Alle Zutaten bis auf Sanddornsirup und Zucker bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, nach Geschmack mit Zucker und Sanddornsirup abschmecken, abseihen und in Punschgläser füllen. Nach Belieben können 1 - 2 Eigelb, in etwas lauwarmer Punschflüssigkeit verquirlt, dazugegeben werden. * Quelle: Unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 04 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Holunderpunsch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 l Holundersaft*
- *1/3 l Kräftiger Tee*
- *2/3 Zitrone - Saft und Schale*
- *2/3 Orange - Saft und Schale*
- *2/3 Stück Zimt*
- *1 Nelken*
- *Zucker; nach Bedarf*
- *2/3 EL Sanddornsirup*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet:Walter H.

- Wälde - 01.02.1995

Alle Zutaten bis auf Sanddornsirup und Zucker bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, nach Geschmack mit Zucker und Sanddornsirup abschmecken, abseihen und in Punschgläser füllen. Nach Belieben können 1 oder 2 Eigelbe (bezogen auf Menge für 6 servings), in etwas lauwarmer Punschflüssigkeit verquirlt, dazugegeben werden.

Stichworte: Heiss, Holunder

Stichworte	Getränke

Holundersaft

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 kg Holunderbeeren*
- *1/2 l Wasser*
- *2 kg Grümel (oder eben braunen Kandis)*
- *2 Stangen Zimt*
- *4 Nelken*
- *1 Stück frischer oder getrockneter Ingwer*

Nach dem Entsaften (Beeren gut abtropfen lassen!) wird alles mit Zucker und Gewürzen noch einmal bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzt und dann gleich heiss durch ein Sieb abgefüllt.

Wenn Dir die Zuckerzugabe zu hoch erscheint, könntest Du es ja mal mit weniger probieren und das Ergebnis posten? ** From: A.Nadler@nathan.gun.de (Angelika Nadler) Date: Fri, 08 Apr 1994 12:47:29 +0000 Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Angelika Datum: 18.05.1994

Stichworte:

Stichworte	Getränke

Holundersaft-Glögg

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g gehackte Haselnußkerne*
- *50 g Rosinen*
- *250 ml Holunderbeersaft*
- *1 Orange*
- *6 EL Früchteteemischung*
- *1/2 Zimtstange*
- *5 Nelken*
- *1 Sternanis*
- *700 ml Wasser*
- *200 ml Orangensaft*
- *3 EL Zitronensaft*
- *2 EL Honig*

Haselnüsse und Rosinen im Holunderbeersaft etwa 6 Stunden einweichen. Orange hauchdünn schälen. Orangenschale, Tee und Gewürze mit kochendem Wasser überbrühen und 10 Minuten ziehen lassen. Tee durch ein Sieb gießen. Holunderbeersaft mit Nüssen und Rosinen, Orangen- und Zitronensaft dazugeben und erhitzen. Glögg mit Honig süßen.

:Stichworte : Alkoholfrei, Getränk, Heiß, P4 :Notizen (*) : : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 : Stichworte: P4, Heiss, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Holundersekt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.57 l Wasser (1)*
- *0.38 kg Zucker*
- *2.85 Holunderdolden; oder 1/5 mehr*
- *2.28 l Wasser (2)*
- *0.07 l Weinessig*
- *0.57 Unbehandelte Zitrone*

MMMMM-------------------------------HARDWARE---------------------------

3.8 l Glasgefäss

4 leere Sektflaschen mit

- Kunststoffkorken

Blumendraht MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Absender: Franz Betzel

- 2:2476/3 - 22.06.94

Wasser (1) zum Kochen bringen, Zucker darin unter Rühren auflösen, dann abkühlen lassen. Holunderdolden ausschütteln, um Insekten zu entfernen. Blueten in ein sauberes, ausreichend grosses Glasgefäss schichten. Zuckerlösung, Wasser (2), Essig und die in Scheiben geschnittenen Zitronen dazugeben, alles einmal umrühren. Das Gefäss mit luftdurchlässigem Gazetuch zubinden und auf eine sonnige Fensterbank stellen. Fünf bis sechs Tage stehenlassen, täglich umrühren. Die Flüssigkeit muss zuletzt gut schmecken. Inzwischen die Sektflaschen 24 Stunden in kaltem Wasser einweichen, danach mit heissem Wasser ausspülen und umgedreht austropfen lassen. Kunststoffkorken in heissem Wasser reinigen. Die Flüssigkeit aus dem Glasgefäss durch ein Tuch in einen Krug giessen. Die Flaschen damit jeweils bis etwa drei Fingerbreit unter den Rand füllen, verschliessen. Stopfen mit Blumendraht sichern. Flaschen in den Keller stellen. Die Flaschengärung, die nun einsetzt, dauert mindestens 8 Tage, danach kann man den Holundersekt zum erstenmal probieren. Er hält sich in den Flaschen jahrelang. Hinweise von Franz Betzel: Holundersekt gelingt nicht immer, selbst wenn man alles richtig macht. Er kann z.B. schimmeln, ehe er zu gären beginnt. Das liegt unter Umständen an zu feuchter Witterung während der Ernte oder an einem ungünstigen Standort des Gefässes. Manchmal ist der fertige Holundersekt etwas trübe. Schuld darin sind Eiweiss-Stoffe, die Qualität wird dadurch nicht beinträchtigt. Noch eine Warnung: Nur SEKTflaschen! verwenden. Die bekommt man bei Nachfrage notfalls auch in einer Gastwirtschaft. Dünnwandigere Flaschen sind gefährlich, weil sie dem bei der Flaschengärung entstehenden Druck nicht standhalten und explodieren können.

Stichworte: Wein, Sekt, Kalt, Holunder

Holundersirup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 l Wasser*
- *4 kg Zucker*
- *2 Zitronen, unbehandelt*
- *2 Limetten*
- *16 Holunderdolden*
- *53 g Zitronensäure*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 6/94

- erfasst von Petra Holzapfel

Für den Sirup das Wasser mit dem Zucker aufkochen. Die Zitronen und Limetten in Scheiben schneiden, mit den Bluetendolden in einen grossen Ballon geben und mit dem Sirup übergiessen. Die Mischung 5 Tage in der Sonne stehen lassen, dann durch ein Sieb giessen, in Flaschen füllen und verschliessen. Den eiskalten Sirup nach Belieben mit Mineralwasser oder Sekt auffüllen. Tip: Der Holundersirup kann man portionsweise einfrieren (lange Haltbarkeit).

Stichworte: Sirup, Holunder, Getränk

Stichworte	Getränke

Holundertee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 TL Holundertee*
- *1/4 l kochendes Wasser*
- *1 TL Honig*

FÜR 1 PORTION

Holundertee in einen Becher geben, Wasser darübergiessen. 10 min. ziehen lassen. Durch ein Sieb in ein vorgewärmtes Teeglas giessen. Mit Honig süssen. Italienischer Mokka 2 Tl. Zucker 1 Prise Zimt 1/2 heisser, starker Kaffee 1/2 Tasse heisse Schokolade Zucker und Zimt in die Kaffeetasse geben und nacheinander mit Kaffee und Schokolade auffüllen und umrühren. * Quelle: unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 04 Nov 1994 * Quelle: unbekannt (Buch) Gepostet von sabine engelhardt Date: 04 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Holundertee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 TL Holunderblueten*
- *1 l kochendes Wasser*
- *4 TL Honig*

Holundertee in einen Becher geben, Wasser darübergiessen. 10 min ziehen lassen. Durch ein Sieb in ein vorgewärmtes Teeglas giessen. Mit Honig süssen.

Stichworte: Heiss, Holunder

Honig-Wodka (Krupnikas)

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

1 Vanilleschote

1 Grosse Prise Muskat

4 Streifen Zitronenschale

175 ml Wasser

7 Stangen Zimt

3 Gewürznelken

350 ml Honig

700 ml Wodka

Die Zutaten ergeben ca. 0.9 Liter. Vanilleschote, Muskat, Zimt, Gewürznelken, Zitronenschale und Wasser in einem grossen Topf aufkochen lassen und den Honig einrühren. Erneut zum Kochen bringen und 5 Minuten bei geschlossenem Topf kochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und den Wodka einrühren. Man kann die krupnikas heiss servieren oder abkühlen lassen und dann in Flaschen abfüllen. * Quelle: Erfasst von M. Herrsche 30.11.96 Unbekannt Erfasser: Manfred Datum: 18.12.1996 Stichworte: Getränk, Wodka, Honig, Litauen, P1

Stichworte: Litauen, P1, Honig, Vodka, Getränk

Honiggetränk (Medok)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Honig*
- *2 l Wasser*
- *5 g Hopfen*
- *500 ml Wasser (2)*
- *3 1/2 l Wasser (3)*
- *10 g Hefe*
- *1 Kardamomkapsel; gemahlen*
- *1 TL Karamelisierter Zucker*

Beachten: 2-3 Tage vorher beginnen.

Den Honig in Wasser (1) kochen, dabei den Schaum ständig abschöpfen.

Den Hopfen 10 bis 15 Minuten Wasser (2) kochen. In das Honigwasser giessen.

Wasser (3) aufkochen und ebenfalls dazugiessen. Abkühlen lassen.

Die Hefe, den Kardamom und den Zucker beifügen.

Das Gefäss mit Mull abdecken und zwei bis drei Tage zum Gären in einen kühlen Raum mit einer Temperatur zwischen 8 GradC und 10 GradC stellen. Tritt auf der Oberfläche Schaum auf, diesen abschöpfen und die Flüssigkeit durchseihen.

Den Medok sofort trinken oder in Sektflaschen abfüllen.

Bemerkung: Nicht länger als zwei Wochen lagern. * Quelle: Irina Carl, Russisch kochen, Edition dia 1993 ISBN 3 86034 112 X Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 08.08.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Honig, Russland, P1

Stichworte: Russland, P1, Kalt, Honig, Getränk

Stichworte	Getränke

Honiglikör

Für 4 Portionen

FÜR 2 FLASCHEN

- *500 g Honig*
- *knapp 3/4 l heisses Wasser*
- *1 l Weingeist (90%)*

Honig in heissem Wasser auflösen, abkühlen lassen und den Weingeist unterrühren. Dann das ganze in Flaschen abfüllen und 14 Tage ruhen lassen.

Wir haben allerdings anstelle von Weingeist einen Doppelkorn genommen, haben dafür das Wasser weggelassen und den Honig in einem Teil vom Doppelkorn aufgelöst, weil man Weingeist nur in der Apotheke bekommt und dort 1 l ca. 70 Dm kostet. * Quelle: Menü: Einmachen und Einfrieren. ** Gepostet von: Peter Bogner Erfasser: Peter Datum: 08.01.1996 Stichworte: Likör, Honig

Stichworte: Likör, Honig

Honigwein nach dem Kitzinger Weinbuch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1.2 kg Bienenhonig*
- *0.4 l Apfelsaft - oder Traubensaft*
- *2.79 l Wasser*
- *1.6 g Hefenährsalz*
- *16 g Milchsäure 80 o/o*
- *4 g Mehl*
- *0.4 Reinzuchthefe; Südweinrasse*
- *(Portwein, Samos, Malaga,*
- *Sherry oder ähnlich)*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Kitzinger

- Weinbuch - Gepostet:

- Alfons Grundl - 28.06.95

Damit der Honig sich besser mit dem Wasser vermischt, soll sowohl der Honig (im Wasserbad) als auch das Wasser auf etwa 50 Grad C erwärmt werden. Bei dieser Temperatur wird die Vermischung vorgenommen. Nach der Abkühlung auf 25-20 Grad C gibt man die im Rezept angegebene Milchsäure, das Hefenährsalz, die Reizuchthefe und das Weizenmehl dazu. Da Honig keine natürlichen Trubstoffe enthält, die gärfördernd wirken, muss ersatzweise ein feingeriebener Apfel oder etwas Weizenmehl (geschmacklos) hinzugefügt werden, das sich nach der Gährung zusammen mit den Hefezellen absetzt. Ein Zusatz von dem frischen oder pasteurisierten Apfel- oder Traubensaft fördert die Gährung, wie Versuche im Labor und in der Praxis ergeben haben. Es ist sinnvoll, wenn man in diesem Saft etwa 3-4 Tage vor dem Ansetzen des Weines eine Kultur Reinzuchthefe vermehrt, wobei diese Flasche mit einem Wattebausch verschlossen wird. Zur Geschmacksabrundung, verfeinerung oder um einen neuen Typ zu schaffen, können entweder vor, besser aber nach der Gährung, Gewürze (Nelken, Ingwer, Muskatnuss, Kalmus, Zimt, Hopfen u. ä.) oder Kräuter und Kräuterauszüge zugesetzt werden. Hier kann man experimentieren, wobei es ratsam ist, dies erst mit 1 Liter Wein zu versuchen und nur kleine Mengen an würzenden Aromen zu verwenden. Das Gärgefäss wird nur gärvoll (mindestens 10% Steigraum belassen) befüllt, mit einem Gäraufsatz verschlossen und bei gleichbleibender Zimmertemperatur vergoren. Gegen Ende der Gärung täglich einmal schütteln. Nach vollständigen Gärende kühl stellen, bald von der Hefe abziehen und mit dem Kaliumpyrosulfit schwefeln. Sollte nach 2-4 Monaten keine Selbstklärung eintreten, kann mit dem Schönungsmittel Kieselsol -je nach Stärke der Trübung setzt man auf 10 Liter Wein 10-40 Milliliter zu und rührt gleichmässig ein- eine vollkommene Klärung erreicht werden. Falls der Wein zu herb ist, kann mit Honig (20-50 gramm/Liter) nachgesüsst werden. Dann in Flaschen abfüllen. Bemerkung des Erfassers: Die im Rezept erwähnten Zutaten Reinzuchthefe, Hefenährsalz, Kaliumpyrosulfit, Gärverschluss sind im Keltereifachhandel oder in manchen Drogerien und Apotheken erhältlich. GGf an Fa. Arauner Postfach 349, 97306 Kitzingen, Tel.: 09321/8001 wenden und die nächstgelegene Bezugsquelle erfragen.

Stichworte: Honig, Wein

Stichworte	Getränke

Honolulu (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Orangensaft*
- *20 cl Ananassaft*
- *20 cl Limettensaft*
- *8 cl Kirschsaft*
- *8 cl Creme de Coco*

Säfte und Creme de Coco im Shaker mit Eiswürfeln schütteln und in ein Longdrink-Glas mit Strohhalm seihen. Mit Orangenscheibe garnieren.

Stichworte: Orangen, Ananas, Longdrink, Kokos

Hopfenschnaps

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Hopfenblueten*
- *50 g Gelbe Enzianwurzel; - zerkleinert*
- *1 Stück Zimtrinde*
- *1 Scheibe Zitrone*
- *1 l Obstler, 70-80 %*
- *1 l Destilliertes Wasser*

Die harzigen Fruchtzapfen des Hopfens, noch grün gepflückt, bilden die Würze für einen wohlschmeckenden Likör, Aperitif oder Schnaps. Vor allem in den Tiroler Bergen und in Süd- und Osttirol wird ein apart-bitter schmeckender Hofenschnaps angesetzt:

Eine weithalsige Flasche mit Hopfenblueten, zerkleinerter Enzianwurzel, Zimtrinde und Zitrone füllen, dann Obstler dazugeben.

Gut verschlossen drei Wochen lang in die Sonne stellen, öfter schütteln. Die nächsten vier Wochen in den Keller geben (der Schnaps muss sich ausruhen). Danach wird filtriert und destilliertes Wasser über den Rückstand gegossen. Drei Stunden ziehen lassen, nochmals filtrieren und die Flüssigkeit dem ersten Ansatz zufügen.

In Flaschen füllen, 14 Tage ins Fenster stellen und danach im Keller kühl und dunkel lagern. Je länger desto besser. * Quelle: nach: Schrot & Korn 9/95 Naturkostmagazin erfasst: A. Bendig Erfasser: Astrid Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränke, Schnaps, Hopfen, P1

Stichworte: Schnaps, P1, Hopfen, Getränk

Stichworte	Getränke

Hopfensprossenlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Hopfensprossen*
- *1 Vanilleschote - längs aufgeschnitten*
- *1 Zitrone; Schale dünn - abgeschält*
- *300 g Kandißucker*
- *1 l Alkohol, 40 Vol-o/o*

Die Hopfensprossen mit der Vanilleschote, der Zitronenschale und dem Kandißucker in ein Einmachglas geben. Mit dem Alkohol auffüllen und verschlossen etwa 10 Tage an die Sonne stellen. Danach den Likör abseihen, in Flaschen abfüllen und verschliessen. * Quelle: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag, 1994 ISBN 3-444-10416-2 Erfasst von Rene Gagnaux ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Mon, 13 Feb 1995 Erfasser: Rene Datum: 05.04.1995 Stichworte: Getränke, Likör, Hopfen, P1

Stichworte: Likör, P1, Hopfen, Getränk

Stichworte	Getränke

Hoschtet-Sprutz aus dem Emmental

Für 4 Portionen

Zutaten

- *7 dl Emmentaler Apfel-Champagner - so*
- *nennt man Apfelwein - hierzulande...*
- *2 EL Williams-Schnaps*
- *2 EL Kirschwasser*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 dl Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Fritz Gfeller -

- Rezepte aus dem Emmental

- - 1993, ISBN

- 3-444-10356-6 - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Hochstet: Obstgarten, Sprutz: Spritzer, Schwall. Alle Zutaten vermischen und in einem schönen Bowlenglas anrichten. Es sollte sehr kühl serviert werden.

Stichworte: Schweiz, Kalt

Stichworte	Getränke

Hot Legs

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Weisser Rum*
- *12 cl Brauner Rum*
- *12 cl Curacao Blue*
- *8 cl Zitronensaft*
- *24 cl Ananassaft*
- *16 cl Coconut Cream*
- *Verschiedene Früchte*

Zutaten im Mixer gut durchmixen und in ein mit gestossenem Eis halb gefülltes Longdrinkglas giessen. Mit verschiedenen Früchten garnieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Rum, Koko

Hüchler-Tropfe (Emmental)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 dl Weisswein*
- *250 ml Rotwein*
- *200 g Himbeeren; frisch o. TK*
- *70 g Cointreau*
- *70 g Zucker*
- *20 g Himbeergeist*
- *70 g Himbeersirup*
- *20 g Cassis-Likör*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Fritz Gfeller -

- Rezepte aus dem Emmental

- - 1993, ISBN

- 3-444-10356-6 - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Wer eines andern Gunst erwerben oder wiedergewinnen will, versucht es manchmal mit Hüchle, d.h. mit Heucheln. Hüchler-Tropfe, Es Anetzerli für jedes Fest, ob mit oder ohne Hintergedanken offeriert. (Anetzerli = Aperitif) Den Rotwein mit dem Zucker in einer Kasserolle erwärmen, damit sich der Zucker auflöst. Pfanne von der Kochplatte nehmen und die restlichen Zutaten mit der gezuckerten Rotweinflüssigkeit vermischen. Einen Tag lang kühlstellen. Das Getränk stets gut gekühlt servieren. Es ist im Kühlschrank mehrere Tage haltbar.

Stichworte: Himbeeren, Kalt, Wein

Huflattichtee

Für 4 Portionen

=====ZUBEREITUNG

- *2 TL Huflattichblätter, -blueten*

-Erfasst: Christian Welzel

Blätter und Blueten in Streifen schneiden, trocknen. Mit einer Tasse kochendem Wasser aufbrühen. Zehn Minuten ziehen lassen. Mit Honig süssen.

Erfasser: Christian Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränke,Tee,Huflat, P1

Stichworte: P1, Tee, Huflattich, Huflat, Getränk

Stichworte	Getränke

Hummer-Cocktail (USA) Variante 1

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Hummerfleisch; (Dose)*
- *1 Dos. Spargelspitzen*
- *1 Dos. Champignons*
- *125 g Mayonnaise*
- *2 EL Tomatenmark*
- *1 EL Dosenmilch*
- *2 EL Joghurt*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zitronensaft*
- *Weinbrand*
- *Zucker*
- *Petersilie*

Hummerfleisch gleichmässig zerteilen. Sonstige feste Zutaten beliebig schneiden. Saucenzutaten gründlich miteinander vermengen. Hummerfleisch in Cocktailschalen, oder Glasschüsselchen geben, mit Sauce überziehen und 60 Minuten durchziehen lassen.

Dazu Toast reichen. * Quelle: Gepostet von Arthur Heinzmann 07.10.1994 Erfasser: K.-H. Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, P4

Stichworte: P4, Cocktail, Getränk

Stichworte	Getränke

Hummer-Cocktail (USA) Variante 2

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Hummerfleisch; (Dose)*
- *1 EL Weinbrand*
- *1 EL Sherry trocken*
- *1 EL Tomatenketchup*
- *2 EL Mayonnaise*
- *3 EL Sahne frisch*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 EL Gewürzgurken; feingehackt*

Hummerfleisch gleichmässig zerteilen. Sonstige feste Zutaten beliebig schneiden. Saucenzutaten gründlich miteinander vermengen. Hummerfleisch in Cocktailschalen, oder Glasschüsselchen geben, mit Sauce überziehen und 60 Minuten durchziehen lassen.

Dazu Toast reichen. * Quelle: Gepostet von Arthur Heinzmann 07.10.1994 Erfasser: K.-H. Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, P4

Stichworte: P4, Cocktail, Getränk

Stichworte	Getränke

Hurricane

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

4 cl Brauner Rum

2 cl Weisser Rum

1/2 Limette; Saft davon

2 cl Rose's Lime Juice

1 cl Maracuja Sirup

2 cl Ananassaft

2 cl Orangensaft

Crash-Eis MMMMM------------------------------DEKORATION--------------------------

1/2 Scheibe Ananas

1 Scheibe Carambola

1 Cocktailkirsche MMMMM-----------------------------ZUBEREITUNG-------------------------

Zutaten im Shaker kräftig schütteln und in ein zur Hälfte mit Crash-Eis gefülltes Glas abgiessen. * Quelle: Rezeptkarte erfasst von A.Bendig ** Gepostet von Astrid Bendig Date: Sat, 19 Nov 1994 Erfasser: Astrid Datum: 13.01.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte Getränke

Hustensaft-Dfü-Variationen ...

Für 4 Portionen

GROßMUTTERS HUSTENSAFT

- *500 g dicke Zwiebeln*
- *1/2 l Wasser*
- *250 g Kandißucker*

HUSTENBONBON FLÜSSIG

- *1 l Wasser*
- *2 TL Anis; gemahlen*
- *2 TL Fenchelsaat; gemahlen*
- *1 TL Kümmel; gemahlen*
- *Honig*

HUSTENSAFT

- *200 g Isländisch Moos*
- *100 g Spitzwegerich*
- *250 g Bienenhonig*
- *250 g Kandißucker*
- *1 1/2 l Wasser*

GEPOSTET VON

- *Alfred Jäger, 31.08.94 - Astrid Trimpin,*
- *02.09.94 - Alfred Jäger, 02.09.94 - Kompiliert:*
- *Rene Gagnaux*

Großmutters Hustensaft: Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden. Mit Wasser und Kandißucker aufsetzen und 10 bis 15 Minuten kochen lassen. Durchseihen und stündlich 1 bis 2 Eßlöffel davon einnehmen. Hustenbonbon flüssig: Kochendes Wasser mit Anis, Fenchelsaat und Kümmel 5 Minuten ziehen lassen, in eine große Tasse füllen und mit Honig gesüßt servieren. So heiß wie möglich trinken. Hustensaft: Spitzwegerich und Moos mit kochendem Wasser überbrühen, und 10 Minuten ziehen lassen. Honig und Kandizucker erhitzen, auskühlen lassen und in Flaschen füllen. 3 x täglich 1 Eßlöffel hilft... :Stichworte : Getränke, Husten, P1, Sirup Stichworte: P1, Sirup, Husten, Getränk

Stichworte	Getränke

Ibu Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 ml Brandy*
- *20 ml Apricot Brandy*
- *20 ml Orangensaft*
- *100 ml Sekt*
- *Eiswürfel*
- *Orangen*

Die flüssigen Zutaten ausser Sekt mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in einen Sektkelch abgiessen und je nach Geschmack mit eiskaltem, trockenem Sekt auffüllen.

Als Dekoration eine Orangenscheibe an den Glasrand stecken. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 04.06.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Sekt, Brandy, Orange, P1

Stichworte: Orangen, Schnaps, Wein, Sekt, Cocktail, P1, Getränk

India pikant

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Milch*
- *6 TL Brauner Kandißucker*
- *2 TL Schwarzer Tee*
- *6 Nelken*
- *8 Schwarze Pfefferkörner*
- *2 Scheib. Frischer Ingwer; a ca. 3 cm*
- *1 Stange Zimt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Köstliches aus Milch -

- Weihenstephaner Vollmilch

- - Gepostet Oliver Wolfram

- - 16.11.1994

Die Milch mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen, den Tee hinzufügen und 1 Minute unter Rühren kochen lassen. Anschliessend durch ein Sieb geben und sofort servieren. Tip: Mit Schlagrahm oder einem Schuss Rum verfeinern.

Stichworte: Tee, Milch

Stichworte	Getränke

Indian Blue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Batida*
- *2 cl Curacao Blue*
- *8 cl Ananas Juice*

Zutaten shaken, mit gestossenem Eis ins Glas füllen.

Abgetippt und gepostet von Powerplay@Joker.Zer, 19.08.93, umformatiert

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Batida, P1

Stichworte: P1, Kalt, Batida, Getränk

Stichworte	Getränke

Indischer Gewürztee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 TL Assam-Tee*
- *1/2 l Wasser*
- *2/3 Msp. Kardamom*
- *0.16 TL gem. Anis*
- *2 Gewürznelken*
- *0.16 Stange Zimt*
- *Zucker und*
- *Milch oder*
- *Kandierte Früchte*

Tee mit kochendem Wasser übergiessen, Gewürze zugeben und 5 Minuten ziehen lassen, danach durch ein Teesieb abgiessen. Nach indischem Brauch wird dieser Tee mit Zucker und frischer Milch getrunken. Man kann auch kandierte Früchte dazu reichen. * Quelle: Winke & Rezepte 11 / 96 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 23.11.1996 Stichworte: Getränk, Tee, Indien

Stichworte: Indien, Tee, Getränk

Info Parfait AMour

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Ingwer-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Frischer Ingwer*
- *150 g Zucker*
- *1/4 l Klarer Schnaps; z.B. Wodka*
- *1 Unbehandelte Zitrone*
- *1/3 l Wasser*

Wasser mit dem klein geschnittenen Ingwer und einem Stuck Zitronenschale 10 min. leicht kochen. Den Saft der Zitronen und den Zucker zufügen und weiter kochen bis der Zucker vollkommen gelöst ist.

Den Sud durch ein feines Sieb kippen, abkühlen lassen und den Schaps zufügen. In einer Flasche einige Tage stehen lassen.

Dann vorsichtig umfüllen oder abziehen, da sich unten die restlichen Feststoffe absetzten.

Wenn irgend ein Likör übrigens länger haltbar sein soll, muss er mindestens 20 % Zucker und 20 % Alkohol enthalten. Dieses enthält weniger.

Abgetippt und gepostet von Catrin Pieri@2:240/5809.11, 28.04.94, textlich etwas angepasst

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Ingwer, P1

Stichworte: P1, Kalt, Ingwer, Getränk

Stichworte	Getränke

Ingwer-Sirup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Ingwer; frisch*
- *1 kg Zucker*
- *1 l Wasser*
- *1 Zimtstange*
- *1 Zitrone; Saft und - abgeriebene Schale*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Jackie Burrow, Home -

- preserves, 1979 - ISBN 0

- 904230 81 3 - erfasst von

- Rene Gagnaux

Ingwerwurzel schälen und in dünnen Scheiben schneiden, die Scheiben dann grob hacken. In einem Topf zusammen mit den übrigen Zutaten geben und langsam aufkochen; ständig rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Abgedeckt auf kleine Hitze während 1 Stunde köcheln lassen (bzw. bis die Konsistenz sirupartig wird). Filtrieren, in den vorbereiteten, sterilisierten Flaschen heiss abfüllen (etwa 10 bis 25 mm oben frei lassen) und wie üblich für Sirup sterilisieren.

Stichworte: Ingwer, Sirup

Ingwerbier

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 groß. Stück Ingwer*
- *2/3 l Wasser*
- *3.33 Nelken*
- *2/3 Zimtstange*
- *2 ml Vanille-essenz*
- *66 g Zucker*

MMMMM-------------------------------QUELLE:---------------------------

Traditionele Surinaamse

Gerechten von:

Jenny Lie-Kwie & Cisca

- Cress

Erfasst und aus dem

Holländischen übersetzt

von: Gudrun Schröder

mertens@worldonline.nl

Den Ingwer in heissem Wasser einweichen, danach pellen und fein raspeln. Ein Gefäss mit dem Wasser füllen, den geraspelten Ingwer, die Nelken, die Zimtstange, die VAnille-Essenz und den Zucker (evtl. nach eigenem Geschmack etwas mehr Zucker) dazu geben. Rühren bis der Zucker sich gelöst hat. Das Gefäss abgedeckt einen Tag im Kühlschrank stehen lassen. Vor Gebrauch sieben und eiskalt servieren.

Stichworte: Surinam

Stichworte	Getränke

Ingwerpunsch

Für 4 Portionen

FÜR CA. 11 GLÄSER

- *1/2 l Wasser*
- *6 Aufgussbeutel schwarzer Tee*
- *2 frische Ingwerwurzeln*
- *125 g Zucker*
- *2 Gewürznelken*
- *1 Flasche Rotwein (nach Bedarf)*
- *Saft von einer Zitrone*
- *200 ml Rum*

Das Wasser zum Kochen bringen und die Teebeutel damit aufbrühen. Den Tee 4 Minuten ziehen lassen, dann die Beutel herausnehmen.

Die Ingwerwurzeln putzen, waschen, kleinschneiden und mit 1/4 l Wasser, dem Zucker und den Nelken 10 Minuten köcheln lassen

Den Rotwein und den Zitronensaft zu dem heissen Tee geben.

Anschliessend den Ingwersirup durch ein Sieb giessen und mit dem Rum in den Punsch geben. Gegebenenfalls noch etwas nachsüssen.

Tip: Gebt noch ein paar eingelegte Ingwerfrüchte in den Punsch.

Na, läuft Euch das Wasser im Mund zusammen? Also mir ist jetzt wieder richtig warm. * Friedel Dingden: Die besten Punsche, Grogs und Bowlen, Falken Bücherei Nr. 575 ISBN 3-8068-0575-X, 8.80 DM ** From: Martin.Schulze@arbi.informatik.uni-oldenburg.de (Marti Date: Sun, 5 Dec 1993 21:19:47 GMT Erfasser: Jöy Datum: 03.01.1994 Stichworte: Punch, Getränke, Alkoholisch, Ingwer

Stichworte: Alkohol, Ingwer, Punch, Getränk

Stichworte	Getränke

Ingwertee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4600 ml Wasser*
- *12 EL Ingwerwurzel; frisch, fein gerieben*
- *16 EL Honig oder Zucker*
- *1 TL Pfeffer*
- *4 EL Zitronen- oder Orangensaft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Gepostet: Diana Drossel

- 2:2452/117.33 - 24.10.94

Das Wasser mit dem Ingwer in einem unbedeckten Topf 10 Minuten kochen lassen. Nun den Honig oder den Zucker zugeben und verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Alles durch ein Sieb giessen und fest auspressen, damit so viel Ingwerextrakt wie möglich in dem Tee kommt. Nun den Pfeffer und den Zitronen- bzw. Orangensaft zugeben und heiss servieren.

Stichworte: Heiss, Ingwer

Ingwertee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4600 ml Wasser*
- *12 EL Ingwerwurzel; frisch - fein gerieben*
- *16 EL Honig; oder Zucker*
- *1 TL Pfeffer*
- *4 EL Zitronensaft - oder Orangensaft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet von Diana -

- Drossel, 26.01.94

Das Wasser mit dem Ingwer in einem unbedeckten Topf 10 Minuten kochen lassen. Nun den Honig oder den Zucker zugeben und verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Alles durch ein Sieb giessen und fest auspressen, damit so viel Ingwerextrakt wie möglich in dem Tee kommt. Nun den Pfeffer und den Zitronen- bzw. Orangensaft zugeben und heiss servieren.

Stichworte: Heiss, Tee, Ingwer

Invertzucker für Liköre

Für 4 Portionen

Zutaten

- *335 g Kristallzucker*
- *165 ml Wasser*
- *1/2 TL Weinsteinsäure*
- *1/2 TL Doppelsaures Natron*
- *Einmachthermometer*

Bei einigen Likören (und auch sonst bei einigen Süssspeisen) braucht man Invertzucker. Da ich mir vorstellen kann, dass nicht jeder weiss, was das ist und wie man ihn herstellt, kommt jetzt a) eine Erklärung b) ein Rezept.

a. Erklärung Invertzucker besteht aus Frucht- und Traubenzucker, der durch Umwandlung von Kristallzucker (Sacharose) entstanden ist. Ganz normaler Kristallzucker wird mit Hilfe von Wasser, Weinsteinsäure und doppelsaurem Natron in eine honigähnliche Substanz verwandelt, die nur noch aus Trauben- und Fruchtzucker besteht. Diese Substanz hat den Vorteil, dass sie nicht mehr kristallisiert. Invertzucker ist eine zähe, helle Flüssigkeit mit etwa 65 bis 75 % Zuckergehalt. Die Gefahr, dass man damit einen Likör übersüsst, ist also geringer, als wenn man Kristallzucker nähme. Ausserdem dickt Invertucker den Likör zugleich ein wenig an, was durchaus erwünscht ist.

b. Rezept (für etwa 1/4 l Invertzucker) Zucker, Wasser und Weinsteinsäure werden im Wasserbad auf etwa 70 bis 80GradC erhitzt. Diese Temperatur sollte allerdings etwa 1 1/2 Stunden gehalten werden. Hin und wieder mal umrühren. Anschliessend wird das Natron hinzugefügt, wodurch die Weinsteinsäure neutralisiert wird. Bei dieser chemischen Reaktion kommt es zur Schaumbildung, daher sollte man kein allzu kleines Gefäss nehmen. Man kann auch auf die Neutralisation (das Natron) verzichten, dann schmeckt der Invertzucker allerdings leicht sauer. Jetzt kann der Invertzucker abkühlen und ist dann fertig zum Gebrauch. Invertzucker hält sich ähnlich gut wie Honig. Man kann ihn also auch auf Vorrat zubereiten. Weinsteinsäure und doppelsaures Natron bekommt man in der Apotheke und in einigen Drogerien.

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Zutaten, P1

Stichworte: Zutaten, P1

Stichworte	Getränke

Irish Coffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 TL Brauner Zucker*
- *1/2 l Irish Whiskey*
- *4 Tasse Starker, heisser Kaffee*
- *Schlagsahne*

Irish Coffee-Stielglas oder -Tasse anwärmen. Den Zucker hineingeben. Den Whiskey in einem hitzebeständigen Gefäss erwärmen und anzünden. Brennend über den Zucker giessen und dann mit dem heissen Kaffee auffüllen. Umrühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Dann die halbgeschlagene Sahne über einen Löffelrücken vorsichtig auf den Kaffee gleiten lassen. Nicht mehr umrühren. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee, Alkoholisch, Heiss, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Heiss, Kaffee, Getränk

Irish Cream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *700 ml Korn 32 %*
- *10 Eigelb*
- *400 g Zucker*
- *2 Pk. Vanillezucker*
- *400 g H-Sahne*
- *1 groß. Dosenmilch 10%*
- *8 Pinchen Rum*
- *4 EL Löslicher Kaffee*

Zucker und Eigelb schaumig rühren. Vanillezucker, Sahne, Dosen-Milch und Rum hinzufügen und nochmals durchrühren. Korn in einen Topf geben, Kaffee hinzufügen und erwärmen. Danach mit den schaumig gerührten anderen Zutaten vermischen und kurz! mit erwärmen. Kurz abkühlen lassen und in Flaschen füllen. Vor Genuss gut schütteln! Prost! :Stichworte : Alkohol, Likör, P3, Sahne :Notizen (*) : : : Quelle: Erfasst von Jens Landskröner Stichworte: Alkohol, Likör, Sahne, P3

Stichworte	Getränke

Irish Orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Irish Whisky*
- *16 cl Orangensaft*
- *8 cl Eierlikör*

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, ins Glas seihen.

Stichworte: Orangen, Cocktail, Whisky

Iron-Power (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Ahornsirup*
- *4 dl Randensaft; Rote Bete-Saft*
- *4 dl Soyamilch*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- M.Karlen, Soyawunder,

- - Wundersoya, Zürich 1989

- - ISBN 3-90515-805-1 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Alle Zutaten mixen.

Stichworte: Longdrink, Soya, Rande

Island Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Netzmelone*
- *1 Kiwi*
- *125 ml Apfelsaft; naturtrüb*
- *125 ml Orangensaft*
- *20 ml Mangosirup*
- *1/4 l Zitronenlimonade*
- *Eiswürfel*

PRO PORTION CA:

- *Kalorien: 102 Joule: 429*

Netzmelone schälen, halbieren, entkernen, in Stücke schneiden. Kiwi schäl und ebenfalls in Stücke schneiden. Früchte pürieren.

Säfte, Sirup und Limonade hinzufügen, kurz verrühren.

Aus Fruchtsäften Eiswürfel erstellen und zufügen.

Gläser mit Kiwischeiben verzieren. * Quelle: erfasst von I. Benerts 03.02.96 Erfasser: Ingrid Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

Israelische Küche - Avocadogetränk mit Eis

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 groß. Weiche Avocado*
- *Orangensaft; frisch gepresst*
- *Milch*
- *Kleine Kugeln Eiscreme*
- *Schokoladenstreusel*
- *2 Scheib. Orangen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Zu Gast in

- Israel - Jutta Radel.

- 1984 - ISBN 3-921617-80-4

- - Weingarten GmbH & Co -

- Gepostet:Jürgen Linnhoff

- - 10.05.1995

Das Avocadofleisch mit einem Löffel aus den Fruchthälften schaben. Zusammen mit Saft und Milch in einem Mixer pürieren. Das Getränk in Gläser verteilen, Eiscremekugeln obenauf setzen, mit Schokoladenstreusel und halben Orangenscheiben garnieren.

Stichworte: Orangen, Israel, Avocado, Milch

Israelische Küche - Borschtsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Rote Bete*
- *Zucker*
- *Zitronensaft*
- *Salz*
- *Sauerrahm*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Zu Gast in

- Israel - Jutta Radel.

- 1984 - ISBN 3-921617-80-4

- - Weingarten GmbH & Co -

- Gepostet:Jürgen Linnhoff

- - 10.05.1995

Dass Borschtsch nicht nur eine kräftige russische Suppe sein muss, vielmehr auch ein erfrischendes Getränk sein kann, habe ich von Sarah gelernt. Sarah ist mit ihrer Familie 1938, von Österreich kommend, nach Palästina eingewandert. Vieles in ihrer Küche erinnert an das Küchenreich meiner Grossmutter, die eine Meisterin darin war, Essen so lange zu strecken, bis alle am Tisch satt wurden. Ihren Borschtsch-Saft bereitet Sarah so zu: Sie schält die roten, gut gereinigten Rüben (Rote Bete) und schneidet sie, je nach Grösse, ein bis zweimal durch. In kochendem, leicht gesalzenen Wasser gart sie die Knollen weich, wobei diese viel von ihrem dunkelroten Saft verlieren. Den Saft gibt sie durch ein Sieb und schmeckt ihn mit Zucker, Zitronensaft und einer Prise Salz ab. Sie verquirlt den Saft mit Sauerrahm - pro Glas 1-2 Esslöffel - und stellt ihn einige Stunden in den Kühlschrank. Wie alle erfrischenden Säfte schmeckt auch dieser eiskalt am allerbesten. Zurück bleibt die ausgekochte Rote Bete. Sarah schneidet sie in hauchdünne Scheiben und bereitet daraus einen Salat.

Stichworte: Israel, Kalt, Rote bete

Israelische Küche - Erdbeer-Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Milch*
- *250 g Erdbeeren*
- *Zucker*
- *Erdbeereiscreme - oder Eiswürfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Zu Gast in

- Israel - Jutta Radel.

- 1984 - ISBN 3-921617-80-4

- - Weingarten GmbH & Co -

- Gepostet:Jürgen Linnhoff

- - 10.05.1995

Alle Zutaten in einen Mixer geben und eine Minute rotieren lassen.

Stichworte: Erdbeeren, Israel, Milch

Israelische Küche - Orangenmilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Milch*
- *4 Orange; Saft*
- *2 TL Zitronensaft*
- *4 Kugel Orangensorbet - oder Zitroneneis*
- *Orangenschale*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Zu Gast in

- Israel - Jutta Radel.

- 1984 - ISBN 3-921617-80-4

- - Weingarten GmbH & Co -

- Gepostet:Jürgen Linnhoff

- - 10.05.1995

Alle Zutaten in einem Mixer gut mischen, ins Glas umgiessen und mit Orangenschale garnieren.

Stichworte: Orangen, Israel, Eis, Milch

Israelische Küche - Wasser ist mehr als nur Wasser

Für 4 Portionen MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Zu Gast in

- Israel - Jutta Radel.

- 1984 - ISBN 3-921617-80-4

- - Weingarten GmbH & Co -

- Gepostet:Jürgen Linnhoff

- - 10.05.1995

In Israel weiss man, wie kostbar Wasser ist. Wasser bedeutet Leben. Wasser ist entscheidend für wirtschaftliche Existenz und für Fortschritt. Den Spuren der Geschichte nachgegangen, entdeckten Wissenschaftler, dass einst weite Teile der Negev-Wüste fruchtbar und belebt waren. Wo heute Sand und Trockenheit herrschen, standen vor mehr als 2000 Jahren prachtvolle Paläste inmitten ausgedehnter Anlagen, gab es grosßügige Karawansereien und ein hochentwickeltes Bewässerungssystem für Ackerbau - so erzählen es die Ausgrabungen der alten Nebatäer- Stadt Avdat. Israel möchte seine Wüste wieder beleben, möchte den Trockenteppich aufrollen und durch grüne Felder ersetzen. Dank neuer Methoden der Bewässerung, dank eines modernen Systems von Wüstenbewirtschaftung, den die Kibbuzim leisten, entstanden Dattelplantagen, Blumenfelder und Ackerland, Farmen für Tomatenanbau, Avocados, Erdbeeren und Pfefferschoten. Der Ort Ein Avdat ist eine solche Oase, eine natürliche Wasserquelle schon zur Zeit der Nebatäer, in deren Nähe um 1950 das erste Kibbuz im zentralen Negev gegründet wurde: Sde Boker. Im stillen, grünen Gärtchen plätschert leise ein Rinnsal aus umliegendem Wasserschlauch. Sogar Schatten geniessen wir unter den Bäumen, die das bescheidene Holzhaus Ben Gurions umstellen. Hier nahm der populäre Ministerpräsident Israels seinen letzten offiziellen Wohnsitz, als Exempel für seine Behauptung, in der Wüste könne man leben. In Sde Boker treffen Trockenheit und lebensspendende Wasserquellen unmittelbar aufeinander. Hier gedeihen junge Pflanzenkulturen, die mit tropfenweise zugeführtem Wasser genährt werden. Olivenhaine säumen die Einfahrt zum Kibbuz, Ländereien kennzeichnen die Umgebung. Wandert der Blick weiter in Richtung Osten zur kleinen Senke, zeigt sich nur noch die bizarre Bergwelt einer ausgedörrten Wüstenlandschaft. Einer anderen Oase begegnet man unmittelbar am Toten Meer, 409 m unter dem Meeresspiegel. Auch Ein Gedi ist ein Kibbuz: mit grossen Ländereien, mit einer Geflügelfarm und mit kleinen Gästehäusern, die inmitten grüner Anlagen erbaut wurden. Ein Gedi wird mit Vorliebe als Erholungsstätte in der Wüste besucht. Zu Ausflügen an die grünen Adern der Wüste laden zwei naheliegende Wadis ein: Nahal Arugot, entlang felsigen Berghängen und mit eiskalten, herrlichen Wasserfällen; Nahal David inmitten eines Naturparks mit lieblichen kleinen Wasserfällen zum Baden. Man sollte euch ein wenig Wasser bringen und eure Füsse waschen, und lehnt euch unter den Baum, lädt Abraham die drei vorüberziehenden Engel ein. Dem Wasser gilt in dieser Gegend seit biblischen Zeiten grösste Aufmerksamkeit. Auch die Römer hinterliessen sichtbar Zeichen ihrer Wasserversorgung. Das monumentale Äquadukt nördlich von Cäsarea brachte vor allem Wasser von den Carmelhöhen. Vom Wasser weiss man, dass es Leben bedeutet und Heilung, Reinigung, Erfrischung, Gesundheit. Ich kenne keinen Israeli, der nicht auf seiner Reise in den Süden einen Wasserbehälter mit sich führt. Ganz im Gegensatz zu den Regeln, die bei uns gelten, bei Hitze wenig zu trinken, raten die Ärzte in Israel, bei Hitze besonders viel zu trinken. Mehr als normalerweise! In jedem Frigidaire (Kühlschrank), jedem normalen israelischen Haushalt, gibt es immer eine Flasche mit eisgekühltem Wasser, und zu jedem Essen steht gutes frisches Trinkwasser auf dem Tisch. Wasser ist das Getränk aller, überall und selbstverständlich. Es ist auch fast überall gefahrlos zu geniessen.

Stichworte: Israel, Kalt, Wasser

Israelische Küche - Zitrusmilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Milch*
- *4 EL Zitronensaft*
- *8 EL Orangensaft*
- *Zucker*
- *Zitronenschale*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Zu Gast in

- Israel - Jutta Radel.

- 1984 - ISBN 3-921617-80-4

- - Weingarten GmbH & Co -

- Gepostet:Jürgen Linnhoff

- - 10.05.1995

Zitronen- und Orangensaft mit Zitronenschale und Zucker mischen und unter tüchtigem Schlagen zu der Milch geben.

Stichworte: Orangen, Israel, Früchte, Milch

Italienischer Mokka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 TL. Zucker*
- *1 Prise Zimt*
- *1/2 Tasse Heisser, starker Kaffee*
- *1/2 Tasse Heisse Schokolade*

Zucker und Zimt in die Kaffeetasse geben und nacheinander mit Kaffee und Schokolade auffüllen und umrühren. ** Gepostet von Walter H. Wälde Date: Wed, 01 Feb 1995 Erfasser: Walter Datum: 31.03.1995 Stichworte: Kaffee, Heiss, P1

Stichworte: P1, Heiss, Kaffee

Italienischer Mokka (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 TL Zucker*
- *4 Schuss Zimt*
- *2 Tasse Heisser, starker Kaffee*
- *2 Tasse Heisse Schokolade*

Zucker und Zimt in die Kaffeetasse geben und nacheinander mit Kaffee und Schokolade auffüllen und umrühren.

Stichworte: Heiss, Kaffee

Itchiban

Für 4 Portionen

Zutaten

- *9 cl Brandy*
- *1 cl Benedictine*
- *1 cl Creme de Cacao*
- *1 p.Port. Orangenscheibe*

Gut mit Eiswürfeln schütteln. In ein grosses Glas abseihen und mit geriebener Muskatnuss bestäuben. Mit der Orangenscheibe garnieren. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Jagdaufseher

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eiswürfel*
- *10 ml Limettensaft*
- *10 ml Kümmellikör*
- *40 ml Wodka*
- *1 Stück Limettenschale*

Limettensaft. Likör und Wodka auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein vorgekühltes Cocktailglas seihen und die Limettenschale darüber ausdrücken. Schale ins Glas geben. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Wodka, Limette, P1

Stichworte: Limetten, Cocktail, P1, Vodka, Getränk

Stichworte	Getränke

Jamaica Elegance

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eiswürfel*
- *15 ml Weinbrand*
- *15 ml Ananassaft*
- *30 ml Limettensaft*
- *40 ml Dark Jamaica Rum*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein Old-fashioned Glas servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 04.06.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Rum, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Rum, Getränk

Stichworte	Getränke

Jamaika-Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Jamaika-Rum*
- *2 cl Kaffeelikör*
- *1 TL Zucker*
- *Heisser, starker Kaffee*
- *2 EL Sahne; geschlagen*

ZUM GARNIEREN

- *Schokolade*
- *Kaffeebohnen aus Schokolade*

Rum und Kaffeelikör mit dem Zucker in einem vorgewärmten Glas verrühren, mit Kaffee auffüllen und die Sahne als Haube daraufsetzen. Mit geraspelter Bitterschokolade und Kaffeebohnen garnieren. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Jambon au Cafe

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 kg Schweineschinken*
- *4 EL Honig*
- *1/2 Tasse starker Nescafe*
- *etwas Zimt*
- *etwas Nelkenpulver*
- *1/2 TL Maggi Würzmischung 1*
- *1 Dos. Chilibohnen*
- *2 gehackte Knoblauchzehen*
- *3/8 l Bratenflüssigkeit*
- *evtl. etwas warmes Wasser*
- *2 EL Nescafe*
- *2 Becher fertige Bratensauce*
- *2 EL Saure Sahne*

Das Schweinefleisch in Alufolie wickeln, in der Bratpfanne im Backofen bei Mittelhitze 1 1/2 Stunden braten, die Folie öffnen, die Fettschicht kreuzweise einschneiden und nochmals ca. 30 Minuten braten. Honig, den flüssigen Nescafe, Zimt, Nelkenpulver und die Würzmischung verrühren und alles bei geringer Wärmezufuhr 5 Minuten ziehen lassen, dann den Schinken während der letzten 30 Minuten Bratzeit mehrmals damit bestreichen. Bratflüssigkeit mit Wasser auf 3/8 ergänzen, den Nescafe zufügen. Die Bratensauce nach Anweisung zubereiten, Knoblauch, Sahne und Chilibohnen unterrühren und zum Schinken servieren. * Source: Lukullus ** From: J_Meng@lonestar.rüssel.sub.org (Joachim M. Meng) Date: 16 Apr 1994 23:52:00 +0100 Erfasser: Joachim Datum: 28.04.1994 Stichworte: Schweinefleisch, Fleischegerichte, Hauptgericht, P4, News

Stichworte: Fleisch, Hauptgericht, Schwein

James Bond

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *Angostura*
- *Champagner*

Zutaten in Champagnerschale geben, verrühren, mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Champagner, Cocktail, Vodka

Jodler-Trunk aus dem Emmental

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eigelb; (*)*
- *1 dl Cognac; (*)*
- *4 TL Zucker; (*)*
- *1/2 TL Vanillezucker; (*)*
- *1 TL Zitronensaft*
- *1 dl Kirschwasser*
- *5 dl Mineralwasser; (**)*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Fritz Gfeller -

- Rezepte aus dem Emmental

- - 1993, ISBN

- 3-444-10356-6 - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Wo gesungen und gejodelt wird, fühlt man sich behaglich... Jodler-Trunk, das Getränk, das zum Jödele ermuntert... Alle Zutaten im Mixer schaumig rühren - kühl servieren. Am besten bereits am Mittag zum Abend hin kühl stellen, kurz vor dem Servieren nochmals durchmixen und in einem schönen Glas servieren. (*) Anstatt Eigelb, Cognac, Zucker und Vanillezucker können auch 2 dl Eiercognac (bei 4 servings) verwendet werden. (**) Es gibt Leute, die nehmen Orangina statt Mineralwasser...

Stichworte: Schweiz, Schnaps, Kalt

Jogger

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Banane*
- *100 ml Kefir*
- *50 ml Birnensaft*
- *70 ml Milch*
- *4 EL Sanddornsaft*

Banane schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den übrigen Zutaten im Universalmixer verquirlen. Sandornsaft ist reich an Vitamin C, deshalb erhöht er die allgemeine Widerstandskraft des Körpers. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Jogger (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Banane*
- *400 ml Kefir*
- *200 ml Birnensaft*
- *280 ml Milch*
- *16 EL Sanddornsaft*

Bannane schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den übrigen Zutaten im Universalmixer verquirlen. Sandornsaft ist reich an Vitamin C, deshalb erhöht er die allgemeine Widerstandskraft des Körpers.

Stichworte: Banane, Kalt, Kefir, Sanddorn

Jogging

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Ananassaft (ungesüßt)*
- *4 cl Maracujanektar*
- *6 cl Orangensaft*
- *1 Spritzer Grenadinesirup*
- *1 Stückchen Ananas und*
- *1 Cocktailkirsche als Dekoration*

Alle Zutaten mit ein paar Eiswürfeln im Shaker gut schütteln. Ein Longdrinkglas mit Crushed-Eis füllen, den Drink darüberseihen und mit Ananas und Cocktailkirsche am Spiess und Trinkhalm servieren. * Von Johannes Bak, Halali-Bar im Parkhotel, Bremen. Aus essen & trinken 6 / 85 Erfasser: Lothar Datum: 22.09.1993 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Joghurt-Drink mit Dill oder Minze

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Säuerlicher Joghurt; gut - gekühlt*
- *200 ml Eiskaltes Wasser*
- *2 Schuss Salz*
- *1 TL Zitronensaft*
- *2 Zweig frischer Dill - oder Minze Eiswürfel -*
- *oder die doppellte Menge*
- *4 Zitronenscheiben*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- stern 14/94 Erfasst:

- Ulli Fetzer

Die Zutaten sind für kleine Drinks berechnet. Joghurt eiskaltem Wasser in einen Mixbecher oder eine Kanne giessen. Salz und Zitronensaft zufügen und kräftig mit dem Schneebesen aufschlagen, so dass sich eine Schaumkrone bildet. Dill oder Minze fein hacken, untermixen. Eventuell ein bis zwei Eiswürfel in jedes Glas geben, Joghurt darauf giessen. Zitronenscheibe einschneiden, an den Glasrand stecken. Sofort servieren.

Stichworte: Joghurt, Milch

Joghurt-Drink mit Dill oder Minze (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Säuerlicher Joghurt - gut gekühlt*
- *200 ml Eiskaltes Wasser*
- *2 Schuss Salz*
- *1 TL Zitronensaft*
- *2 Zweig frischer Dill - oder Minze*
- *4 Eiswürfel - oder die doppellte Menge*
- *4 Zitronenscheiben*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- stern 14/94 - Erfasst:

- Ulli Fetzer

Die Zutaten sind für kleine Drinks berechnet. Joghurt mit eiskaltem Wasser in einen Mixbecher oder eine Kanne giessen. Salz und Zitronensaft zufügen und kräftig mit dem Schneebesen aufschlagen, so dass sich eine Schaumkrone bildet. Dill oder Minze fein hacken, untermixen. Eventuell ein bis zwei Eiswürfel in jedes Glas geben, Joghurt darauf giessen. Zitronenscheibe einschneiden, an den Glasrand stecken. Sofort servieren.

Stichworte: Joghurt, Milch

Stichworte	Getränke

Joghurt-Kräuter-Milch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bd. Petersilie*
- *1 Bd. Dill*
- *Basilikum*
- *Knoblauch*
- *600 g Joghurt*
- *200 ml Milch*
- *Salz*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Barbara -

- Furthmüller, 31.05.95

Petersilie. Dill, Basilikum und Knoblauch fein hacken. Mit Joghurt und Milch in den Mixer geben und pürieren. Portionsweise in Gläser füllen und sofort servieren.

Stichworte: Joghurt, Kräuter, Milch

Stichworte	Getränke

Joghurt-Minze-Shake

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Joghurt-Minze-Trunk - Dugh

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Bd. Minze*
- *450 g Vollmilchjoghurt*
- *1 Schuss Salz*
- *Weißer Pfeffer*
- *1 TL Zucker*
- *1 Limette: Saft und Schale*
- *1/2 l Mineralwasser, still*
- *Eiswürfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 2/96

- erfasst von Petra Holzapfel

Die Minze von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Joghurt mit Salz, Pfeffer, Zucker, dem Saft und der Schale der Limette und der Minze in einer Schüssel verrühren. Mit eiskaltem Mineralwasser auffüllen und in Gläsern mit Eiswürfeln servieren.

Stichworte: Iran, Joghurt, Getränk

Joghurt-Minze-Trunk, Dugh

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Bd. Minze*
- *450 g Vollmilchjoghurt*
- *Salz*
- *weisser Pfeffer; f.a.d.M.*
- *1 TL Zucker*
- *1 Limette; Saft und - Schale davon*
- *1/2 l Stilles Mineralwasser*

AUSSERDEM

- *Eiswürfel*

Die Minze von den Stielen zupfen und fein hacken.

Den Joghurt mit einer Prise Salz, Pfeffer, Zucker, dem Saft und der Schale der Limette und der Minze in einer Schüssel verrühren.

Mit eiskaltem Mineralwasser auffüllen und in Gläsern mit Eiswürfeln servieren. * Quelle: Gepostet von K.-H. Boller Erfasser: K.-H. Datum: 04.06.1996 Stichworte: Getränk, Joghurt, Iran, P4

Stichworte: Iran, P4, Joghurt, Getränk

Stichworte	Getränke

Johannes (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *40 cl Schwarzer Johannisbeersaft*
- *20 cl Orangensaft*
- *8 cl Schokoladensirup*

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in ein Longdrinkglas mit Strohhalm geben und gut verquirlen.

Stichworte: Orangen, Johannisbeeren, Longdrink, Schokolade

Johannisbeer Saft

Für 4 Portionen

Zutaten

- *9 Pfund Johannisbeeren, 50*
- *[90?] Gr. Weinsteinsäure, 1 1/2 l Wasser -*
- *48 Stunden stehen lassen, durch ein Tuch laufen*
- *lassen, dann 4 1/2 Pfund*

Zucker dazugerührt 24 Stunden stehen und dann in Flaschen füllen. Hat man die Flaschen gefüllt, tut man auch einen Schluck Franzbranntwein darauf. * Kochbuch für Frau Christine Schmidt, 1916 ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 07.02.1994 Stichworte: Andreas, Getränke, Säfte, Johannisbeeren

Stichworte: Johannisbeeren, Säfte, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Johannisbeer-Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Geputzte Johannisbeeren*
- *400 ml Milch; eiskalt*
- *8 cl Limettensirup*
- *24 cl Sahne*
- *4 cl Grenadine*
- *8 cl Cassis-Likör*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- prima 6/95 - gepostet:

- Jörg Weinkauf

Alle Zutaten pürieren, in vorgekühltem Glas servieren. Alkoholfreie Variante ohne Cassis-Likör.

Stichworte: Johannisbeeren, Sahne, Milch

Johannisbeer-Shake mit Wodka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Johannisbeerlikör*
- *2 cl Weisser Rum*
- *4 EL Zitronensaft*
- *2 klein. Vanilleeiskugeln*
- *Mineralwasser*

Likör. Rum, Zitronensaft und Vanilleeis in einen Shaker geben und gut schütteln. In ein Glas füllen und mit Mineralwasser aufgiessen. * Quelle: Spar Kalender 1996 gepostet von Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränk, Alkohol, Eis, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Eis, Getränk

Johannisbeer-Teeflip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Schwarzer Tee*
- *2 EL Brauner Zucker*
- *1/4 l Schwarzer Johannisbeersaft*
- *4 cl Weisser Rum*
- *4 cl schwarzer Johannisbeerlikör*
- *200 g Süsse Sahne*
- *Borkenschokolade*

Tee mit Zucker süssen und kühl stellen.

Saft, Rum, Likör und die Hälfte der Sahne in den Tee rühren.

Restliche Sahne steif schlagen. Teeflip auf Gläser verteilen. Jedes Glas mit einer Sahnehaube und Schokolade garnieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 18.04.1995 Stichworte: P4, Getränk, Tee, Johannisbeere

Stichworte: Johannisbeeren, P4, Tee, Getränk

Johannisbeere mit Apfel und Aprikose

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl roter Johannisbeernektar*
- *4 cl Aprikosennektar*
- *8 cl klarer Apfelsaft*

Die Säfte miteinander verrühren und auf Eis anrichten. * Aus essen & trinken 6 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Johannisbeerlikör mit Kräutern

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Schwarze Johannisbeeren*
- *300 g weisser Kandis oder Teezucker*
- *5 g Fenchel*
- *5 g Anissamen*
- *5 g Kümmel*
- *1 Zweig frische Pfefferminze*
- *1 l Branntwein*

In eine grosse, bauchige Flasche die gewaschenen, gut abgetropften Johannisbeeren geben, darauf den Kandis und die Gewürze. Mit Branntwein auffüllen und mindestens 4-6 Wochen stehen lassen. Danach filtern und in Flaschen füllen. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Liköre, Johannisbeeren, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Johannisbeeren, Alkohol, Likör, Andreas, Getränk

Johannisbeerwein (weiss, rot, schwarz)

Für 4 Portionen

TISCHWEIN

- *1.2 l Saft*
- *2.4 l Wasser*
- *Antigeliermittel*
- *0.8 kg Zucker*
- *1.6 Tabletten Hefenährsalz*
- *0.4 Fläschchen Hefekultur Typ*
- *Steinberg o, Assmannshausen*

Dessertwein

- *1.2 l Saft*
- *Antigeliermittel*
- *2 l Wasser*
- *1.2 kg Zucker*
- *1.6 Tabletten Hefenährsalz*
- *0.4 Fläschchen Hefekultur Typ*
- *Portwein*

Die Beeren kurz abspülen und abtropfen lassen. Anschliessend zerdrücken, mit etwas Antigeliermittel in einen Eimer geben und über Nacht zugedeckt an einem kühlen Ort ziehen lassen. Die Maische von schwarzen Johannisbeeeren kurz auf 50 Grad erhitzen und das Antigeliermittel zusetzen. Es verträgt Temperaturen bis 50 Grad, über 55 Grad werden seine Enzyme zerstört. Bei Bei schwarzen Johannisbeeren benötigt man ca. 2,5-3 g/kg Maische, bei roten und weissen 1,5-2 g/kg Maische. Am nächsten Tag wird die Maische abgepresst. Bei kleineren Mengen kann man dies mit einem alten Geschirrtuch oder einer Windel machen, ansonsten braucht man eine Presse. Wenn vorhanden kann man auch eine Saftzentrifuge verwenden. Am besten geht das mit einer, die über einen Tresterauswurf verfügt. Der gewonnene Saft wird nun zusammen mit Wasser und Zucker in einen Gärballon gefüllt. Der Ballon sollte zu 2/3- 3/4 gefüllt werden. Die Nähsalztabletten zerdrücken, in etwas Wasser auflösen und auch in den Ballon geben. Nachdem man die Weinhefe dazugegeben hat, den Ballon etwas schwenken oder rütteln, damit sich die Zutaten etwas vermischen. Zum Schluss wird er mit einem Gäraufsatz, in den etwas Wasser gegeben wird, verschlossen. Zum Gären den angesetzten Wein in einen nicht zu kühlen Raum stellen (20 Grad sind ideal). Nach dem Ende der Gärung, der Schaumhut ist verschwunden und aus dem Gäraufsatz entweichen keine Gasblasen mehr, wird der junge Wein mit Hilfe eines Schlauches vorsichtig von der Hefe in einen zweiten Ballon abgezogen. Die Gärzeit hängt stark vom verwendeten Obst und der Temperatur ab. Sie kann 2-6 Monate betragen. Der Ballon sollte bis zum Hals gefüllt sein. Vorsichtshalber noch einmal für ca. eine Woche mit dem Gäraufsatz verschliessen. Wenn wirklich keine Blasen mehr austreten, kann man den Ballon dann fest mit einem grossen Korken oder einem Schraubverschluss verschliessen. Diese Nachgärung dauert ca. 1-2 Monate, danach kann der Wein auf Flaschen abgezogen und verkorkt werden. Vor allem den Tafelwein sollte man in Flaschen lagern, da er nicht mehr mit Luftsauerstoff in Berührung kommen sollte.

:Notizen (*) : : : Quelle: -nach Kitzinger Weinbuch -erfasst von: : : -Michael Bromberg

Stichworte: Johannisbeeren, Früchte, Wein

Juan's Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Sangrita*
- *4 cl Gemüsesaft*
- *8 cl Selleriesaft*
- *Würfeleis*

Sangrita. Gemüsesaft, Selleriesaft mit Würfeleis im Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. * Quelle: Fit For Fun 2 ** From: thomas_lahr@amiga.sh.sub.de Date: Mon, 11 Jul 94 Erfasser: Thomas Datum: 22.08.1994 Stichworte: P1, Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Juanita

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Cognac*
- *1 TL Puderzucker*
- *Eiswürfel*
- *Sektglas*
- *Sekt*
- *Strohhalm*

Zwei Likörgläser Cognac, ein Teelöffel Puderzucker und Eiswürfel in ein Mixglas füllen. Umrühren, dann in ein Sektglas seihen. Mit eiskaltem Sekt auffüllen und das ganze mit einer Zitronenscheibe servieren.

Tip: Den Rand des Glases vorher mit einer Zitrone anfeuchten und in Streuzucker tauchen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Jumper

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 ml Sauerkraut-Saft*
- *1/2 Avocado*
- *1 EL Zitrone*
- *100 ml Milch*
- *1 EL Sahne*

Avocado mit dem Messer längs halbieren und dann die beiden Hälften gegeneinander drehen, bis sich die Avocado öffnet. Kern herausnehmen und eine Hälfte der Avocado mit einem Teelöffel auslöffeln. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Univeralmixer geben und gut verquirlen. Jumper bringt Sie garantiert wieder auf Trapp. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Jumper (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Sauerkraut-Saft*
- *2 Avocado*
- *4 EL Zitrone*
- *400 ml Milch*
- *4 EL Sahne*

Avocadofleisch mit einem Teelöffel auslöffeln. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Univeralmixer geben und gut verquirlen. Jumper bringt Sie garantiert wieder auf Trapp.

Stichworte: Avocado, Kalt, Sauerkraut, Milch

Jungle Juice

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Zitronensaft*
- *4 cl Maracujanektar*
- *4 cl ungesüsster Ananassaft*
- *1 Spritzer Angostura*

Alle Zutaten mixen, mit 2 Eiswürfeln in ein grosses Glas geben, mit 100 ml Mineralwasser auffüllen. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Andreas, Getränk

Jungle Juice (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Zitronensaft; frisch gepr.*
- *3/8 l Orangensaft*
- *1/8 l Ananassaft; ungesüsst*
- *4 Eiswürfel*
- *1/4 l Mineralwasser*
- *1 Orange; unbehandelt*
- *1 Scheib. Ananas*
- *8 Cocktailkirschen*
- *Minzeblätter*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- BHW Wohnen 3/95 -

- Gepostet: Peter Kümmel -

- 25.08.1995

Zitronensaft. Orangensaft und Ananassaft mit den Eiswürfeln in einen hohen Becher geben. Kräftig durchrühren, damit die Säfte gut durchkühlen. In hohe Gläser geben und mit gekühltem Mineralwasser auffüllen. Die Orange dann spiralförmig schälen. Als Dekoration Cocktailkirschen, Orangenviertel, Ananasviertel, Minzeblätter und Orangenschale auf einen Holzspiess stecken und die Gläser damit verzieren.

Stichworte: Orangen, Ananas, Cocktail

Stichworte	Getränke

Jungle Queen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Batida*
- *1 cl Amaretto*
- *4 cl Kirschsaft*
- *2 cl Lemon Juice*

Mit Eis kräftig shaken, ins Glas seihen, mit Orangenscheibe garnieren

Abgetippt und gepostet von Powerplay@Joker.Zer, 19.08.93, umformatiert

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Batida, P1

Stichworte: P1, Kalt, Batida, Getränk

Stichworte	Getränke

Käpt'n Chaos

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Weisser Rum*
- *12 cl Wodka*
- *8 cl Gin*
- *20 cl Orange Juice*
- *12 cl Maracujasaft*
- *8 cl Zitronensaft*
- *Verschiedene Früchte*

Mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abseihen. Mit Früchten garnieren.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Rum, Vodka

Kaffee - Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3/4 l starker Kaffee*
- *1/2 l Portwein*
- *1/4 l Rum*
- *100 g Brauner Kandißucker*
- *4 Stück Zitronenschale*

Frisch gebrühten Kaffee, Portwein und Rum mit Kandißucker erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Schale einer ungespritzten Zitrone kurz darin ziehen lassen oder Spiralen davon an die Gläser hängen. * From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 26.05.1993 Stichworte: ZER, Kaffee, Punsch, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Kaffee, Punsch, Getränk, ZER

Kaffee aus Süd-West Friesland

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Berenburg; Kräuter-Jenever*
- *1 EL Ingwersirup*
- *1/2 l Kaffee frisch gekocht*
- *Sahne*
- *Cacaopulver zum Garnieren*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Cafe DE -

- STOUTJESHOF, Hagendijk 4

- - NL-8614 AB Oudega W. -

- Gepostet: Bodo Janzen

Den Berenburg und den Ingwersirup erwärmen (nicht kochen). Kaffee wie gewohnt zubereiten und die zuvor erhitzte Mischung in den frisch gekochten Kaffee geben. Anschliessend den Kaffee in Tassen verteilen. Sahne mit dem Schneebesen cremig schlagen. Sahne und Cacaopulver auf dem Kaffee verteilen.

Stichworte: Heiss, Kaffee

Kaffee St. Petersburg

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Tassen Kaffee*
- *6 TL Zucker*
- *2 Nelken*
- *1/4 Stange Zimt*
- *1 Prise Vanillepulver*
- *1 Zitronen-Spirale*
- *40 ml Orangensaft*
- *80 ml Cognac*
- *20 ml Cointreau*
- *1/2 TL Kakaopulver*
- *4 Zwerg-Orangen*
- *80 ml Kondensmilch*

Im flachen Gefäss Orangensaft, 1/2 Tasse Kaffee, Nelken, Zitronenspirale, Zimt und Zucker aufkochen. Alkohol hinzufügen, flambieren, mit den restlichen Kaffee ablöschen. Milch und Vanille mit dem Mixer schaumig rühren (evtl. Sahnesteif hinzufügen). Schaum auf den Kaffee geben, mit Kakao bestreuen, mit je 1 Zwerg-Orange garnieren. * Aus der WAZ vom Dezember 1993 Erfasser: Barbara Datum: 12.12.1993 Stichworte: Kaffee, Getränken, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Kaffee, Getränk

Stichworte	Getränke

Kaffee-Cobbier

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l kalter Kaffee*
- *4 cl Ahornsirup*
- *4 cl Weinbrand*
- *4 cl Mokkalikör*
- *8 Eiswürfel*

Kaffee mit Ahornsirup, Weinbrand und Mokkalikör mischen.

Eiswürfel zerkleinern, auf Gläser verteilen und den Kaffee-Cobbler darübergiessen. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 18.04.1995 Stichworte: P4, Getränk, Kaffee

Stichworte: P4, Kaffee, Getränk

Stichworte	Getränke

Kaffee-Eier-Punsch

Für 4 Portionen

FÜR 2 - 3 PORTIONEN

- *250 g Zucker*
- *5 Eigelb*
- *1/2 l Heisser starker Kaffee*

Zucker mit dem Eigelb schaumig rühren und mit dem Kaffee in einem Topf vermengen. Bei milder Hitze und unter leichtem Schlagen mit dem Schneebesen bis zum Aufsteigen erhitzen. In gut angewärmten Henkelgläsern servieren. * Quelle: unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 04 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Kaffee-Eier-Punsch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *333 g Zucker*
- *6.66 Eigelb*
- *2/3 l Heisser starker Kaffee*

Zucker mit dem Eigelb schaumig rühren und mit dem Kaffee in einem Topf vermengen. Bei milder Hitze und unter leichtem Schlagen mit dem Schneebesen bis zum Aufsteigen erhitzen. In gut angewärmten Henkelgläsern servieren.

Stichworte: Heiss, Kaffee, Eigelb

Kaffee-Eierlikör

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

40 ml Eierlikör

200 ml Kaffee, frisch gebrüht

2 tb Sahne, geschlagen

1 ts Krokantstreusel

Hälfte des Eierlikör in hitzestabiles Glas geben und Kaffee zugiessen. Sah als Haube aufsetzen und mit dem Rest Eierlikör begiessen; mit Krokantstreusel dekorieren. :Pro Person ca. : 260 kcal :Pro Person ca. : 1088 kJoule :Eiweiss : 3 Gramm :Fett : 14 Gramm :Kohlenhydrate : 13 Gramm ** Gepostet von Rainer Schwarzkopf Erfasser: Rainer Datum: 18.12.1996 Stichworte: Kaffee, Alkohol, Heiss, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Heiss, Kaffee

Kaffee-Eierlikör-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Eierlikör*
- *200 ml Kaffee; heiß, stark*
- *2 EL Sahne; geschlagen*
- *1 TL Krokantstreusel*

Die Hälfte des Eierlikörs in ein hitzebeständiges Glas oder Becher geben den heißen Kaffee zugießen. Die Schlagsahne als Haube daraufsetzen. Mit dem restlichen Eierlikör begießen und mit Krokant bestreuen. :Alkohol ca. 7% :Pro Person ca. : 260 kcal :Pro Person ca. : 1088 kJoule :Eiweiß : 3 Gramm :Fett : 14 Gramm :Kohlenhydrate : 13 Gramm :Stichworte : Eierlikör, Getränke, Heiß, Kaffee, Krokant, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: gepostet von I. Benerts aus Brigitte : : 01.12.96 Stichworte: P1, Heiss, Kaffee, Krokant, Eierlikör, Getränk

Stichworte	Getränke

Kaffee-Grog

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 1/2 Tassen Kaffee*
- *200 ml Roter Portwein*
- *3 EL Rum*
- *1 Becher Vanillinzucker*
- *1/2 TL Zimt*
- *40 g brauner Kandis*
- *1 Karambole (Sternfrucht)*

Kaffee. Portwein, Rum, Vanillinzucker, Zimt und Kandis in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Ab und zu umrühren, bis sich der Kandis aufgelöst hat. Kaffee-Grog in Gläser füllen und den Rand mit einer Karambole-Scheibe verzieren. * Aus der Bäckerblume 48 / 92 Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Getränke, Grog, Kaffee, Advent

Stichworte: Jahreszeit, Kaffee, Grog, Getränk

Stichworte	Getränke

Kaffee-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g feingemahlener Kaffee*
- *1/4 l Wasser*
- *500 g Zucker*
- *1/2 l Wasser*
- *1/2 Vanillestange*
- *1/2 l 90%iger Weingeist*

Kaffeepulver mit kochendem Wasser überbrühen, damit sich eine Essenz bildet. Zucker mit 1/2 l Wasser läutern. Die abgekühlte Essenz mit der Zuckerlösung, Vanillemark und Weingeist mischen. Nach 2-3 Tagen in Flaschen filtern und verkorken. * Läutern siehe Rezept Läutern Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Likör, Getränke

Stichworte: Likör, Getränk

Stichworte	Getränke

Kaffee-Milch-Frappe

Für 4 Portionen MMMMM--------------------------------KAFFE----------------------------

4 tb Löslicher Kaffee

4 tb Zucker

250 ml Wasser, fast gefroren

2 Eiswürfel

8 cl Sahne Whisky MMMMM----------------------------MILCH FRAPPE------------------------

250 ml Magermilch, fast gefroren

4 tb Zucker

1 ts Vanillezucker

Kaffee-Frappe

Das fast gefrorene Wasser, mit dem löslichen Kaffee und den Eiswürfeln in ein hohes, becherförmiges und wirklich eiskaltes Gefäss geben. Mit dem Pürierstab bei aufgesetzter Schlagscheibe (!) in das Gefäss reinhalten und für ca. 2 Sekunden auf Stufe I schlagen, dann auf Stufe II schalten und am Becherrand langsam den Pürierstab hochziehen. Wieder absenken und nochmals langsam hochziehen.

Wenn die Masse steifgeschlagen ist den Zucker auf Stufe I unterziehen. Den Pürierstab ausschalten und den Sahne Whisky unterziehen.

Milch-Frappe

Die fast gefrorene Magermilch (auf keinen Fall einen höheren Fettgehalt wählen!) ebenfalls in ein hohes, becherförmiges und eiskaltes Gefäss geben. Nach obig beschriebener Methode steifschlagen und wie oben den Zucker unterziehen.

Milch-Frappe und Kaffee-Frappe in 4 grosse Gläser schichtförmig einfüllen. Sofort servieren, da es bei Erwärmung zusammenfällt.

Als Ergänzung möchte ich dazu sagen, dass dieses Rezept wirklich nur dann gelingt, wenn das Wasser und die Magermilch jeweils halbsteif gefroren sind. Dann ist es aber eine recht kalorienarme aber voluminöse Überraschung!

Milch-Frappe alleine ist eine herrliche Dessertcreme auf Früchten oder Eis. Insbesondere dann, wenn keine Sahne wegen ihres hohen Fettgehaltes gewünscht ist.

Man kann statt Zucker auch jede Art von Süssstoff verwenden. Dann hat das Ganze so gut wie keine Kalorien. ** Erfasst und gepostet von Andrea Widmann (2:2487/8001.20) vom 21.06.1994 Erfasser: Andrea Datum: 01.08.1994 Stichworte: Getränke, Süssspeisen, P4

Stichworte: P4, Süssspeisen, Getränk

Stichworte	Getränke

Kaffee-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Zucker*
- *1 Schuss Zimt*
- *1 Schuss Muskat*
- *1 Schuss Nelken*
- *4 EL Kirschlikör*
- *1/8 l Weinbrand*
- *3/4 l Kaffee, stark, frisch*
- *1/8 l Sahne*

ZUM BESTAEUBEN

- *Kakaopulver*

Alle Zutaten - ausser Kaffee und Sahne - vermischen und auf grosse, vorgewärmte Grog-Gläser verteilen. Mit frisch gebrühtem, starkem Kaffee aufgiessen. Sahne steifschlagen und als Häubchen auf den Kaffee setzen. Mit Kakaopulver bestäuben.

Stichworte: Heiss, Kaffee, Punsch, Weibrand

Kaffeelikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 Eigelb*
- *150 g Puderzucker*
- *1/8 l Alkohol (70%)*
- *4 TL Instantkaffee*
- *20 ml Wasser*
- *1/8 l Milch*
- *20 ml Kaffeemilch*
- *1 Tüte Vanille Zucker*

Alle Zutaten vermischen und kühl aufbewahren. ** Gepostet von: Axel Wälisch Erfasser: Axel Datum: 29.09.1996 Stichworte: Getränk, Likör, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Likör, Getränk

Kakao mit Häubchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Milch 40 g Kakao 2 El. Zucker 3 El. kaltes Wasser*
- *Vanillezucker*
- *Schlagsahne*
- *Schokoladenstreusel*

Milch zum Kochen bringen. Inzwischen den Kakao mit dem Zucker vermischen, das Wasser dazugeben. Unter ständigem Rühren in die kochendheisse Milch geben und nochmals ganz kurz aufkochen lassen. Den heissen Kakao in Tassen füllen. Vorher die Sahne mit Vanillezucker würzen und steifschlagen, damit dem Kakao Häubchen aufsetzen und mit Schokostreuseln verzieren. * Quelle: unbekannt ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 02 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Kakao

Stichworte: Kakao, Getränk

Stichworte	Getränke

Kakao Vital

Für 4 Portionen

FÜR 1 PORTION

- *2 TL löslicher gezuckerter Kakao*
- *1/8 l kochendes Wasser*
- *durchgeseihter Saft von 1 Apfelsine*

Den Kakao in das kochende Wasser rühren und den Apfelsinensaft dazugeben. In einer Tasse oder im Becher servieren. * Quelle: Unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 04 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Kakao-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *75 g Kakao*
- *1/4 l Wasser*
- *300 g Zucker*
- *1/4 l Wasser*
- *1/2 Stange Zimt*
- *1/2 Stange Vanille*
- *3/8 l 90%iger Weingeist*

Kakao mit kochendem Wasser überbrühen. Zucker mit Wasser läutern. Zimt und Vanille zufügen. Kakao-Essenz mit Läuterzucker und Alkohol mischen. Einige Tage ruhen lassen. Durch Filterpapier giessen und in Flaschen füllen, verkorken. * Läutern siehe Rezept Läuterzucker Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Getränke, Likör, Kakao

Stichworte: Likör, Kakao, Getränk

Kakao-Vanille-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Kugel Vanilleeis*
- *300 ml Kakaogetränk*
- *8 cl Weisser Rum*
- *Orangenlimonade*
- *4 Orangenscheibe*

Vanilleeiskugel in ein Longdrinkglas geben. Kakao und Rum dazugiessen, mit Orangenlimonade auffüllen und gut umrühren. Vorm Servieren mit einer Orangenscheibe dekorieren.

Stichworte: Rum, Kakao, Eis, Limonade

Kalte Ente

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Weisswein*
- *Champagner*
- *Zitronenschale*

Wein und Champagner in Glas füllen, Ztronenschale dazugeben.

Stichworte: Champagner, Longdrink, Wein

Kalte Ente (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Zitronen; unbehandelt*
- *2 Orangen; unbehandelt*
- *1 Flasche Apfelsaft*
- *1 Flasche Traubensaft*
- *1 Flasche Mineralwasser*

Die Schalen von der Zitrone und Orange dünn als Spirale abschneiden. Saft aus allen Früchten auspressen und mit den Schalen in ein Bowlengefäss geben.

Apfel- und Traubensaft zugiessen. Ca. 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren Mineralwasser zugiessen. * Quelle: Südwest-Text - 28.05.94 Erfasst: Ulli Fetzer - 2:246/1401.62 Erfasser: Ulli Datum: 10.06.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Bowle, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Bowle, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Kalter Bischof

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 g Zucker*
- *1000 ml Wasser*
- *20 dl Zitronentee*
- *8 Orangen, unbehandelt*
- *4 Zitrone, unbehandelt*
- *28 dl Sekt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Essen&Trinken

- 8/95 - erfasst von Rene

- Gagnaux

Zucker mit Wasser zum Kochen bringen, 4 bis 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen. Zitronentee kochen und ebenfalls abkühlen lassen. Den Zuckersirup mit dem Zitronentee mischen. Orangen und Zitrone mit heissem Wasser abspülen, in dünne Scheiben schneiden, dann die Scheiben vierteln und in die Zitronentee-Mischung geben. 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit eiskaltem Sekt auffüllen.

Stichworte: Wein, Sekt, Tee, Bowle, Citrus

Kalter Bischof (Bowle)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 g Zucker*
- *1 l Wasser*
- *2 l Zitronentee*
- *8 Orangen, unbehandelt*
- *4 Zitronen, unbehandelt*
- *28 dl Sekt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 8/95

- erfasst von Petra Holzapfel

Zucker mit Wasser zum Kochen bringen, 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann von der Herdplatte ziehen und etwas abkühlen lassen. Zitronentee kochen und ebenfalls abkühlen lassen. Den Zuckersirup mit dem Zitronentee mischen. Orangen und Zitrone mit heissem Wasser abspülen, in dünne Scheiben schneiden, dann die Scheiben vierteln und in die Zitronenteemischung geben. 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, dann mit dem eiskalten Sekt auffüllen.

Stichworte: Orangen, Alkohol, Bowle, Getränk

Kalter Milchkaffee

Für 4 Portionen

FÜR EIN HOHES GLAS BENÖTIGT ER:

- *2 TL löslichen Kaffee (Nescafe)*
- *1 TL Zucker*
- *Milch*

Jossis Lieblingsgetränk, wenn er an heissen Tagen nach Hause kommt und naschen möchte. Kaffee und Zucker löst er mit wenig heissem Wasser im Glas auf und füllt es mit eiskalter Milch. Dann rührt er lange um und trinkt das Glas in einem Zug leer ** Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Wed, 10 May 1995 Erfasser: Jürgen Datum: 19.06.1995 Stichworte: Israel, Getränk, Alkoholfrei, Kaffee, P1

Stichworte: Israel, P1, Kaffee, Alkoholfrei, Getränk

Kandeel

Für 4 Portionen

FÜR EIN DRINK

- *1/8 l Wasser*
- *2 Gewürznelken*
- *1 Zimtstange*
- *5 cm Zitronenschale (unbehandelt)*
- *1 Ei 2 Tl. Zucker*
- *1/8 l halbtrockener Weisswein*

Wasser kochen, Nelken, Zimt, Zitronenschale zugeben, 30 Min. ziehen lassen.

Das Ei trennen, das Eiweiss braten und essen, das Eigelb und den Zucker in einen Topf geben und mit dem Schneebesen umrühren. Langsam das gewürzte Wasser und den Wein durch ein Sieb zugeben und unterrühren. Die Mischung vorsichtig erwärmen, dabei ständig umrühren, bis es fester wird. In ein vorgewärmtes Glas geben und sofort trinken. ** Gepostet von: Christian Moritzen Erfasser: Christian Datum: 11.12.1995 Stichworte: Alkoholische, Drink, Punsch, Ei

Stichworte: Alkohol, Punsch, Drink, Eier

Kapalua Butterfly

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Myer's Rum*
- *20 cl Orangensaft*
- *12 cl Cream of Coconut*
- *20 cl Ananassaft*
- *12 cl Zitronensaft*
- *4 cl Zuckersirup*
- *4 Spritzer Grenadine*

Zutaten mit einer Schaufel gestossenem Eis im Elektromix mixen, Glas zu 1/3 mit gestossenem Eis füllen und Mix zugeben. Mit Ananas garnieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Rum, Koko

Karamelmilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *25 g Butter*
- *25 g Puderzucker*
- *25 g Golden Sirup; oder - Ahornsirup*
- *1/2 l Fettarme Milch*
- *1 Becher Vollmilchjoghurt*

Butter. Zucker und Sirup auf schwacher Hitze in einer Kaserolle schmelzen lassen. Ständig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, was 10 - 15 Minuten dauert. Den Topf vom Herd nehmen, auf einen Untersetzer stellen, etwas Milch dazu giessen und verquirlen.

Die Mischung in eine Krug giessen, wider etwas Milch dazu quirlen, dann den ganzen Joghurt.

Die restliche Milch dazu quirlen.

Mit Folie zudecken und vorm Servieren kühlen. * Quelle: posted and modified by K.-H. Boller, 20.09.95 Erfasser: K.-H. Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränk, Milch, Süss, P4

Stichworte: P4, Süss, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Karamelpunsch

Für 4 Portionen

FÜR 3 - 4 PORTIONEN

- *300 g Zucker*
- *1/2 l Starker schwarzer Tee*
- *3/4 l Traubensaft*
- *Saft von 1 Zitrone*

Den Zucker in der Pfanne karamelisieren und mit dem Tee ablöschen. Erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Traubensaft dazugiessen. Zitronensaft durchseihen und beifügen, 10 - 15 min. ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals erhitzen, aber nicht kochen lassen. In Punschgläsern anrichten. * Quelle: unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 04 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Karamelpunsch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Zucker*
- *1/2 l Starker schwarzer Tee*
- *3/4 l Traubensaft*
- *1 Zitrone; Saft*

Den Zucker in der Pfanne karamelisieren und mit dem Tee ablöschen. Erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Traubensaft dazugiessen. Zitronensaft durchseihen und beifügen, 10 bis 15 min ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals erhitzen, aber nicht kochen lassen. In Punschgläsern anrichten.

Stichworte: Trauben, Heiss, Tee

Kardaro (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 TL Kardamom; gemahlen*
- *150 ml Karottensaft*
- *2 EL Rahm*
- *1 EL Honig*

Alle Zutaten zusammen shaken. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Karotte, Kardamom, P1

Stichworte: P1, Longdrink, Karotte, Kardamom, Getränk

Stichworte	Getränke

Kardinal

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/8 l Wasser*
- *3 kernlose ungespritzte Apfelsinen*
- *3 Flaschen Moselriesling, halbtrocken*
- *250 g Zucker*
- *1 Flasche Mineralwasser oder Sekt*

Eine klassische Bowle, süsssauer und leicht im Geschmack. Zucker und Wasser aufkochen, vom Feuer nehmen, die Orangenschalen ohne die bitteren weissen Innenseiten 15 Minuten darin ziehen lassen, das Fruchtfleisch der Orangen in Scheiben schneiden, mit dem Zuckerwasser und mit einer Flasche Wein übergiessen, kalt stellen. Vor dem Servieren mit dem übrigen Wein auffüllen, je nach Geschmack Mineralwasser oder Sekt hinzufügen. * Quelle: STERN 36 / 95 Erfasser: Lothar Datum: 30.11.1995 Stichworte: P4, Bowle, Alkoholisch, Apfelsine, Orange

Stichworte: Orangen, Alkohol, P4, Bowle, Apfelsinen

Karibik-Mix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Ananas*
- *150 ml Ananassaft*
- *150 ml Mango-Zitronen-Nektar*
- *8 EL Kokosnusscreme (Cream of coconut)*
- *4 Eigelb*
- *125 ml Zitronensaft*
- *4 Eiswürfel*
- *300 ml Sodawasser*
- *4 Vanilleeiskugeln; oder*
- *4 Ananaseiskugeln*

ZUM VERZIEREN:

- *1 Karambole*

Von der Ananas Blatt- und Strunkende entfernen. Ananas vierteln, schälen und das harte Mittelstück abschneiden. Fruchtfleisch kleinschneiden, pürieren und durch ein Sieb streichen. Ananaspüree, Ananassaft und Mango- Zitronen-Nektar mischen. Kokosnusscreme und Eigelb mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Eiswürfel auf die oben angegebene Anzahl der Gläser verteilen und den Drin daraufgießen. Mit Sodawasser auffüllen. Je eine Kugel Ananas- oder Vanilleeis dazugeben. Zum Verzieren Karambole waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Jeweils eine Karambolescheibe einschneiden und an den Glasrand stecken. :Pro Person ca. : 400 kcal :Pro Person ca. : 1680 kJoule :Stichworte : Alkoholfrei, Getränke, Kalt, Longdrink, P4 :Notizen (*) : : : Quelle: 08.12.96 I. Benerts : Stichworte: P4, Longdrink, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke
*	Aus de Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts

Karibikshake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *75 ml Bananennektar*

Saft einer 1/2 Zitrone --> mit 200 ml Bitter Lemon verrühren mit Bananenscheiben und Minze garnieren ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Karibisches Ingwerbier

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Frische Ingwerwurzel - geschält*
- *2 Limonen; in dünnen Scheiben*
- *15 g Weinsäure*
- *1 kg Zucker*
- *4 3/4 l Wasser*
- *15 ml Trockenhefe*

Für diejenigen, die zuviel Ingwerwurzel gekauft haben.

Freundliche Warnung: schmeckt nicht jedem!

Ingwerwurzel in eine grosse Schüssel schaben, Limonenscheiben, Weinsäure und Zucker hineingeben.

Eine Tasse Wasser erwärmen und über die Hefe giessen.

Den Rest des Wassers zum Sieden bringen und über die Ingwermischung giessen. Wenn dies lauwarm geworden ist, Hefe zu einer Paste schlagen und hineinrühren.

Zudecken und 2 Tage stehen lassen. Abseihen und in Flaschen füllen.

Das Ingwerbier hält sich im Kühlschrank bis zu einer Woche.

Aus: Jill Norman, Das grosse Buch der Gewürze, AT Verlag 1991, ISBN 3-85502-395-6 (Rg)

08.04.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Bier, P1

Stichworte: Bier, P1, Kalt, Getränk

Karomon-Saft (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Karotten*
- *150 g Apfel*
- *1/8 Gurke*
- *1 Schuss Kardamom*

Gemüse und Apfel zentrifugieren, gut mischen und mit Kardamom abschmecken. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Karotte, Apfel, Gurke, P1

Stichworte: Longdrink, Karotte, Gurke, Getränk

Karotten-Buttermilch-Mix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Karotten*
- *250 ml Buttermilch*
- *Salz und Pfeffer*
- *Petersilie; gehackt*

Die Karotten entsaften, im Mixer mit der Buttermilch und den Gewürzen gut durchmixen. In ein Longdrinkglas geben und die Petersilie darüberstreuen. * Quelle: Erfasst: Barbara Furthmüller Erfasser: Barbara Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränke, Longdrink, Karotte, Milchprod., Alkoholfrei, P1

Stichworte: Longdrink, Karotte, Alkoholfrei, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Karotten-Buttermilch-Mix (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Karotten*
- *1000 ml Buttermilch*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Petersilie; gehackt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Barbara -

- Furthmüller, 25.05.95

Die Karotten entsaften, im Mixer mit der Buttermilch und den Gewürzen gut durchmixen. In ein Longdrinkglas geben und die Petersilie darüberstreuen.

Stichworte: Karotte, Buttermilch, Milch

Stichworte	Getränke

Kay's Margarita

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1.66 Tasse Sauza Comemorativo Tequila* notfalls Olmeca (PH)*
- *1/4 Tasse Grand Marnier*
- *1/2 Tasse Limettensaft*
- *1 TL Limettenschale; abgerieben*
- *1/4 Tasse Zucker*
- *Limettenspalten*
- *grobes Salz*

1. Margarita-Mix ansetzen: Tequila, Grand Marnier, Limettensaft, Limettenschale und Zucker in einem Glaskrug rühren, bis sich der Zucker auflöst. Abdecken und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen (max. 24 Stunden). In einen anderen Krug durchseihen. 2. Zubereitung und Servieren: Ränder gekühlter Cocktailgläser mit Limonenscheiben abreiben, dann die Gläser in grobem Salz wenden. Margaritas auf Eiswürfeln in den Gläsern mit Salzrand servieren. *ca. 1/2 Flasche 1 Tasse = 1 US-Cup = 240 ml

--- Adapted from Mexican Kitchen by Rick Bayless. Contributor: Kay Hartman Übersetzt & getippt (und natürlich ausprobiert ;-))) von Petra Hildebrandt

Stichworte: Mexiko, Cocktails

Kefir on the rocks

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 reife Avokado*
- *1/4 l Kefir*
- *1 EL Zitronensaft*
- *5 Basilikumblättchen*
- *2 Prise Worcestersauce*
- *1 TL Schnittlauch; in Röllchen*

Nährwert:

- *Fett: 15 g - Eiweis: 11 g - Kohlenhydrate: 14*
- *g - Cholesterin: 12 mg*

PRO GLAS CA.

- *260 Kalorien / 1088 Joule*

Avokadofleisch aus der Schale lösen, mit Kefir, Zitronensaft, Basilikum, Worcestersauce und Schnittlauch im Mixer oder mit dem Pürierstab kräftig verquirlen. Zerstossenes Eis in ein hohes Glas geben, Avokadodrink dazugiessen und sofort servieren. * Quelle: abgetippt von I.Benerts Meine Familie und ich Spezial Heft 5/91 ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Kefir, Entstehung und Pflege

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Kefir*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Richard

- Baumann - 18.04.1994

Kefir ist ein kohlensäure- und alkoholfreies Getränk, das im Kaukasus durch Gärung von Kuhmilch hergetellt wird. Der Kefirpilz enthält den Bazillus Sancäßuis, der die Veränderung bewirkt. Man gibt den Kefirpilz in ein Glas Milch, lässt es bei einer Temperatur von 18-20 Grad 12, 18, 24, 36 oder max. 40 Stunden stehen - in einem dunklen Raum, aber nicht im Kühlschrank. Je nach Vergärungsdauer wird die Milch verschieden dick und hat eine vielfältige Wirkung. Die Bewohner des Kaukasus kennen die Wirkung des Kefirs schon seit langer Zeit. Sie trinken Kefir anstelle von Wasser und essen ihn als Speise von Jugend auf, sie erreichen ein Durchschnittsalter von 110 bis 150 Jahren. Sie kennen keine Tuberkulose und keinen Krebs und haben keine Verdauungsstörungen. Prof.Dr. Mensiklikow widmete einen Grossteil seines Lebens der Erforschung des Kefir und beobachtete seine heilende Wirkung bei folgenden Krankheiten: - Katarrhe der Verdauungsorgane - Magenentzündungen - Anämie - Ekzeme aller Art - Schlag und Knoten - hoher Blutdruck - Gallenleiden - infektionäre Gelbsucht - Durchfall - Verstopfung Kefir verhindert die Fäulnis von zurückgebliebenen Stoffen im Darm. Kefir beeinflusst günstig die Konvaleßenz und kann sogar als Ersatz für Muttermilch verabreicht werden. Zubereitung Man rechnet für 1/4 l Milch [am besten Vollmich] einen nussgrossen Pilz. Über diesen Pilz giesst man die abgekochte, auf 20 Grad abgekühlte, von der sich gebildeten Haut befreite Kuhmilch und verschliesst das Glas luftdicht. Es kann auch H-Milch verwendet werden, das erspart einem das Abkochen. Je nach Bedarf bleiben nun die gefüllten Gläser 12 bis max. 40 Stunden stehen. Vor der Entnahme des fertigen Kefirs ist der Glasinhalt umzurühren, dann durch ein Plastiksieb abzuseihen. Die verbleibenden Pilze gibt man in das Glas zurück un begiesst sie wiederum mit Milch. Der abgeseite Kefir kann dann im Kühlschrank aufbewahrt werden. Kefir hält sich trocken, also ohne Milch, höchstens 48 Stunden. Danach zersetzt er sich und ist wertlos. Mit Kefir umzugehen, ist wie mit rohem Fleisch, es verdirbt wie dieses. Es darf keine gesäuerte Milch verwendet werden. Der Pilz darf nicht ohne Milch aufbewahrt werden, sonst verhungert er. Wenigstens einmal pro Woche soll der Pilz unter lauwarmem Wasser vorsichtig durchgespült werden, ebenso das Glas. Kefir braucht vom Magen nicht verdaut zu werden, sondern er wird direkt ins Blut aufgenommen. Er kann täglich genossen werden, am besten zur Abendmahlzeit, auch als Speise allein. Bei ernsten Krankheiten soll man täglich bis zu 1 Liter trinken. Kefir ist nicht nur Heilmittel, sondern auch ein besonderes Nahrungsmittel. Er kann auch anstelle von saurem Rahm, zum verbessern von Sossen und für Salate verwendet werden. *Zu beachten*: 12 Stunden alter Kefir bewirkt leichten Stuhlgang. Über 20oC arbeitet der Pilz schneller - unter 20oC langsamer. Der Pilz vermehrt sich innerhalb von 3-4 Wochen um das doppelte. Dann teilt man ihn und gibt ihn an Freunde und Bekannt weiter. Er kann auch gut ausgewaschen und abgetrocknet eingefrohren werden. [Er sollte schnell einfrieren und langsam wieder auftauen.] Vernichten Sie ihn nicht, denn er ist kostbar.

Stichworte: Kefir, Milch

Stichworte	Getränke

Kefir-Avocado-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 Reife, weiche Avocado*
- *250 ml Kefir; gekühlt*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 Spur Salz; nach Geschmack*
- *5 Blättchen frisch. Basilikum - zum Garnieren*
- *1 Zweig Basilikum; zum - Garnieren*
- *1 Prise Worc estershiresauce; oder -*
- *mehr nach Geschmack*
- *1 EL zerstossenes Eis; oder - auch mehr*

Die Zutaten sind für kleine Drinks berechnet.

Avocado schälen, würfeln und in den Mixbecher geben. Kefir, Zitronensaft, eventuell Salz, Basilikum und Worcestershiresauce und Eis zufügen. Kräftig mixen.

Den Drink in Gläser giessen und mit Basilikum garniert servieren. * Quelle: stern 14/94 ** Gepostet von Ulli Fetzer Date: Fri, 14 Oct 1994 Erfasser: Ulli Datum: 28.10.1994 Stichworte: Getränke, Milch, Kefir, Avocado, P2

Stichworte: Avocado, Kefir, Milch, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Kefir-Himbeer-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 ml Kefir; gekühlt*
- *200 g Himbeeren; frisch oder - Tiefkühl-Ware*
- *4 EL Cassis-Sir up;(Fertigprodukt)*
- *2 EL Honig*
- *2 TL Zitronensaft*
- *100 ml Molke; oder Wasser; zum - Verdünnen (auf Wunsch)*
- *2 Zweig Minze; zum Garnieren*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- stern 14/94 Erfasst:

- Ulli Fetzer 2:246/1401.62

- - 6.10.1994

Die Zutaten sind für kleine Drinks berechnet. Kefir mit Himbeeren, Cassis-Sirup, Honig, Zitronensaft in einen Becher geben und kräftig mixen. Wer ihn lieber dünner mag, schlägt noch Molke oder Wasser unter. Den Drink in Gläser giessen. Mit frischer Minze garnieren und sofort servieren.

Stichworte: Himbeeren, Kefir, Milch

Kinder-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Malventee, Saft je einer Zitrone und Apfelsine,*
- *Saft und Früchte*

einer kleinen Dose Ananas oder Pfirsich. Kalt stellen; vor dem Servieren eine Flasche eiskaltes Mineralwasser hinzufügen. Im Sommer auch noch einige Eiswürfel. ** Gepostet von: Ingo Dittmer Erfasser: Ingo Datum: 10.07.1996 Stichworte: Kind, Bowle

Stichworte: Bowle, Kinder

Kinder-Glühwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Johannisbeersaft*
- *1 l frisch gepresster Orangensaft*
- *Schale von 1 Zitrone*
- *Schale von 1 Orange*
- *1 Vanillestange*
- *6 Sternanis*
- *4 (-6) Nelken*
- *2 EL (-4) Honig*

Johannisbeersaft mit Orangensaft erhitzen, aber nicht kochen. Orangen- und Zitronenschale zufügen, auch die Vanille, die Anis und die Nelken. Das ganze mit dem Honig süssen und ca. 10 min. ziehen lassen. * Quelle: Werbebroschüre ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 02 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Kinder

Stichworte: Kinder, Alkoholfrei, Getränk

Kinder-Punsch

Für 4 Portionen

DAZU BRAUCHST DU

- *1 Flasche Apfelsaft*
- *1 Stück Stangenzimt*
- *Saft von 2 Apfelsinen*
- *Saft von 2 Zitronen*
- *50 g (-75g) Zucker*
- *Apfelsinen- oder Zitronenscheiben (ungespri*

Erhitze den Apfelsaft mit dem Stangenzimt und lasse ihn 2-3 min. ziehen.

Füge Apfelsinen- und Zitronesaft hinzu und schmecke mit Zucker ab. Erhitze den Punsch nochmals.

Lege in jedes Glas eine Apfelsinen- oder Zitronenscheibe und giesse den heissen Punsch darüber. * Quelle: Kinder mixen, backen, kochen mit Rezepten von Dr. Ötker (Ein Kochbuch meiner Tochter Maren) Erfasser: Lothar Datum: 05.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Saft, Kinder, Einfach

Stichworte: Einfach, Kinder, Alkoholfrei, Getränk, Saft

Stichworte	Getränke

Kinder-Sangria

Für 4 Portionen

FÜR 10 PORTIONEN

- *2 Orangen mit unbehandelter Schale*
- *4 Pfirsiche*
- *1/2 l Orangensaft*
- *1 l Roter Traubensaft*

Orangen spiralförmig so abschälen, dass die weisse Haut an der Frucht bleibt, Schalen beiseite stellen. Die weisse Haut ebenfalls abschälen, dann die Orangenfilets aus den Häuten schneiden und in einen Krug geben.

Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, pellen und halbieren. Pfirsichhälften in Filets teilen und in den Krug geben.

Mit dem gut gekühlten Orangen- und Traubensaft auffüllen, die Orangenschale in den Krug hängen. (Wenn man Pfirsiche aus der Doase nimmt, lässt man die Früchte abtropfen und filiert sie anschliessend.)

Pro Portion ca. 1 g Fett, 0 g Eiweiss, 30 g Kohlenhydrate = 523 Joule Vorbereitungszeit 20 Minuten * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Kindergeburtstag

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk, Kindergeburtstag

Stichworte	Getränke

Kinderglühwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Fl. Kirschsaft*
- *1 Zimtstange*
- *1 Zitrone*
- *1 Nelke*
- *Zucker (zum Abschmecken)*

Den Kirschsaft mit Zimtstange und Nelke in einen Topf geben. Die Zitrone in Scheiben schneiden und drei davon hinzugeben, das Ganze erwärmen. Ist der Kirschsaft heiss, mit Zucker abschmecken und Zitronenscheiben, Zimtstange und Nelke herausnehmen. Das heisse Getränk in Gläser füllen und mit den übrigen eingeschnittenen Zitronenscheiben garnieren. Heiss trinken. Vorbereitung 10 Min. Erfasser: Lothar Datum: 29.11.1993 Stichworte: Kinder, Obstsaft, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Früchte, Kinder, Alkoholfrei, Getränk

Kinderglühwein(e) ohne Süssungsmittel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Liter Wasser*
- *3 EL Früchtetee*
- *1/4 Liter Demeter Kindersaft*
- *1/4 Liter roter Traubensaft*
- *1 Zitrone*
- *2 1/2 EL Glühweingewürz*

In das kochende Wasser den Früchtetee und das Glühweingewürz geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb giessen und mit Kindersaft, Traubensaft und Saft der Zitrone mischen. Bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und geniessen.

Tip:

1.) Sie können nur roten Traubensaft nehmen.

2.) Sie können zur Hälfte Apfelsaft und Traubensaft nehmen.

3.) Sie können 1/3 Holundersaft, 1/3 Traubensaft und 1/3 Apfelsaft nehmen. * Quelle: Brecht Kochrezepte ** Gepostet von: Gisela Langsch Erfasser: Gisela Datum: 08.01.1996 Stichworte: Vollwert, Getränk, Kinder, Alkoholfrei

Stichworte: Vollwert, Kinder, Alkoholfrei, Getränk

Kindersekt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Zucker*
- *1/8 l kochendes Wasser*
- *1/8 l Grapefruitsaft*
- *1/8 l Orangensaft*
- *1/2 l Zitronenlimonade*

Den Zucker im kochenden Wasser auflösen. Diesen Sirup abkühlen lassen und die Säfte hineingeben, kühlen. Vor dem Servieren mit der Limonade auffüllen.

Für 4 Gläser. ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: P4, Kinder, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: P4, Kinder, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Kir

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Creme de Cassis*
- *10 cl Trockener Weisswein*

aromatischer Weincocktail

Den Cassis in das Glas geben, mit dem Wein auffüllen und kurz umrühren. * Quelle: Falken Mixbuch Gepostet: Thomas Heiland 2:2453/933.3, 02.05.94 Erfasser: Datum: 24.02.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, P1

Stichworte: P1, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Kir Imperial

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Creme de Cassis*
- *8 cl Wodka*
- *Champagner*

Creme de Cassis und Wodka in Sektflöte giessen, umrühren und mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Champagner, Cocktail, Cassis, Vodka

Kir Royal

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Creme de Cassis*
- *40 cl Trockener Sekt - Oder Champagner*

aromatischer Sektcocktail Den Cassis in das Glas geben, mit Sekt oder Champagner auffüllen.

Stichworte: Wein, Sekt, Cassis, Aperitif

Kirsch-Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Sauerkirschen*
- *100 ml Kirsch-Sirup*
- *2 cl Amarena-Likör*
- *1 EL Zucker*
- *4 Kgl. Kirsch o. Vanilleeis*
- *1/2 l Milch*
- *1/8 l Schlagsahne*
- *Einige Amarena-Kirschen*

Die Sauerkirschen vorbereiten,entsteinen und mit den Kirsch-Sirup und den Likör im Mixer pürieren. Eis und Milch zugeben,vermixen. Anschliessend die Sahne unterrühren und in Gläser geben. Die Shakes mit Kirschspiessen garnieren. ** From: C.WULF@TBX.BERLINNET.in-BERLIN.de (Christian Wulf) Date: Sun, 12 Dec 1993 13:44:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Milchmix, Milchgetränke, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Milchgetränk, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Kiwi Chi Chi

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Wodka*
- *16 cl Cream of Coconut*
- *24 cl Sahne*
- *8 cl Zitronensaft*
- *24 cl Ananassaft*
- *3 Kiwi*

Kiwi zerdrücken, ohne die Kerne zu zerstören. Alle Zutaten im Shaker mit gestossem Eis shaken. Glas zu 1/3 mit gestossenem Eis füllen, Mix dazugeben (kein Sieb !).

Stichworte: Kiwis, Longdrink, Koko, Vodka

Kiwi Shot

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Kiwi; geschält*
- *8 cl Bananensirup*
- *16 cl Ananassaft*
- *8 cl Weisser Rum*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- prima 6/95 - gepostet:

- Jörg Weinkauf

Kiwi-Fruchtfleisch mit Bananensirup und Ananassaft und Rum im Mixer pürieren. Auf Eiswürfel servieren. Auch ohne Alkohol sehr fein.

Stichworte: Kiwis, Banane, Longdrink, Rum

Kiwi-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Kiwi*
- *0.08 l Grapefruit-Saft*
- *0.08 l Ananas-Saft*
- *2/3 l Orangen-Saft*
- *2/3 l Ginger-Ale*

Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Dann mit den restlichen Zutaten in ein Bowle-Gefäss geben und ein wenig ziehen lassen.

Stichworte: Orangen, Kiwis, Bowle, Ginger-ale

Kiwi-Brombeer-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Kiwi*
- *75 ml Brombeersaft ohne Zucker*
- *1 TL Ahornsirup*
- *1 Spritzer Zitronensaft*
- *Mineralwasser*

Kiwi schälen, in einem Mixer pürieren und mit dem Brombeersaft in ein Glas füllen. Ahornsirup und Zitronensaft zugeben. Mit Mineralwasser auffüllen, umrühren. ** Gepostet von Michael Kiok Date: Fri, 28 Oct 1994 Erfasser: Michael Datum: 17.11.1994 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Kiwi-Brombeer-Drink (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Kiwi*
- *300 ml Brombeersaft ohne Zucker*
- *4 TL Ahornsirup*
- *4 Prise Zitronensaft*
- *Mineralwasser*

Kiwi schälen, in einem Mixer pürieren und mit dem Brombeersaft in ein Glas füllen. Ahornsirup und Zitronensaft zugeben. Mit Mineralwasser auffüllen, umrühren.

Stichworte: Kiwis, Kalt, Ahorn

Kiwi-Fruchtsaft-Bowle (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Kiwis*
- *0.08 l Ananassaft*
- *0.08 l Orangensaft*
- *0.08 l Zitronensaft*
- *2.33 dl Ginger Ale*
- *Zucker*
- *Zerkleinertes Eis*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet von Sonja

- Kolb - 2:2468/5000,

- 06.07.94

Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit den kalten Fruchtsäften in ein Bowlengefäss geben, mit Zucker abschmecken und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Eiswürfel zerkleinern und dazugeben. Mit Ginger Ale auffüllen und nicht mehr umrühren.

Stichworte: Kiwis, Ananas, Bowle, Ginger-ale

Stichworte	Getränke

Kiwi-Kir-Royal

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Kiwilikör*
- *Trockener Sekt; oder Champagner*
- *1 Scheib. Kiwi; geschält*

Kiwilikör in eine Sektschale gießen, mit Sekt auffüllen und als Garnitur und als Aromageber eine Kiwischeibe hineingeben. :Stichworte : Aperitif, Getränke, Kiwi, P1, Sekt :Notizen (*) : : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel Stichworte: Kiwis, Wein, Sekt, P1, Aperitif, Getränk

Stichworte	Getränke

Kiwi-Mango-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 Kiwis*
- *4 Mango*
- *20 cl Cognac*
- *8 l Weisswein*
- *28 dl Sekt - oder --*
- *28 dl Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SUEDWEST-TEXT -

- 01.06.94 Erfasst: Ulli

- Fetzer 2:246/1401.62

Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mango halbieren, Kern und Schale entfernen, in Würfel schneiden. In ein Bowlengefäss geben, mit Cognac beträufeln und ca. 15 Min. ziehen lassen. 1/3 vom Wein zugiessen und eine Stunde ziehen lassen. Mit restlichem Wein auffüllen. Vor dem Servieren Sekt oder Mineral- wasser zugeben.

Stichworte: Kiwis, Bowle, Mango, Wein

Kiwi-Maracuja-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Kiwi-Likör*
- *12 cl Orangen-Likör*
- *400 ml Maracuja-Saft*
- *4 Kiwispalt*
- *Minzblättchen*

Kiwi- und Orangenlikör verrühren. In ein Glas mit Eiswürfeln giessen und mit gut gekühltem Marcujasaft auffüllen. Mit Kiwispalt und Minzeblättchen garnieren.

Stichworte: Kiwis, Maracuja, Longdrink

Kiwi-Mint

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Kiwis*
- *6 Minzeblättchen*
- *Mineralwasser - zum Aufgiessen*
- *Minzeblättchen - zum Garnieren*
- *Zimt*

Die Kiwis schälen, Minzeblättchen abzupfen, waschen und kleinschneiden. Das Fruchtfleisch pürieren, durch ein feines Sieb passieren, die Minze hinzugeben.

Auf hohe Kelche verteilen.

Das Fruchtpüree mit Mineralwasser aufgiessen, mit Minzeblättchen dekorieren und mit Zimt überpudern. * Quelle: Gepostet von Ursula Geile 2:241/570.1, 28.06.94 textlich leicht angepasst Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, Kiwi, Pfefferminz, P4

Stichworte: Kiwis, Kalt, Pfefferminz, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Kiwi-Tee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Kiwi*
- *10 EL Kalter schwarzen Tee*
- *4 EL Zitronensaft*
- *2 EL Zuckersirup*
- *Mineralwasser*

Kiwis schälen, bis auf eine Scheibe in kleine Stücke schneiden und in ein Glas geben. Kalten schwarzen Tee, Zitronensaft, Zuckersirup dazugiessen. Mit kaltem Mineralwasser aufgiessen. Den Glasrand mit 1 Kiwischeibe dekorieren. * Quelle: ARD/ZDF - 24.05.94 Erfasst: Ulli Fetzer, 2:246/1401.62 Erfasser: Ulli Datum: 10.06.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Longdrink, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Longdrink, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Kiwi-Teedrink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Schwarzer Tee*
- *1/4 l Pfefferminztee*
- *Zucker*
- *2 Kiwis*
- *250 g Zitronensorbet,*
- *2 cl Pfefferminzlikör*
- *Einige Pfefferminzblätter*

Tee mischen, nach Geschmack mit Zucker süssen und kühl stellen.

Kiwis mit Zitronensorbet und Pfefferminzlikör pürieren. Sorbetmasse auf vier Gläser verteilen und mit Tee auffüllen.

Mit Pfefferminzblättern garnieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 18.04.1995 Stichworte: P4, Getränk, Tee, Kiwi

Stichworte: Kiwis, P4, Tee, Getränk

Stichworte	Getränke

Kiwibowle mit Sekt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 Kiwi*
- *3 TL Zuckerlösung*
- *3 Zitronen; Saft*
- *1 1/2 l Sekt*
- *Eiswürfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- eine Freundin -

- Erfasst und gepostet: -

- Peter Mackert, 30.06.94

Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und mit der Zuckerlösung und dem Zitronensaft in einem Glas im Kühlschrank 1 Std. ziehen lassen. Kiwischeiben und den Saft aus dem Glas in einen vorgekühlten Krug giessen mit Sekt auffüllen und mit Eiswürfeln sehr kalt servieren.

Stichworte: Kiwis, Wein, Sekt, Bowle

Stichworte	Getränke

Kiwilimonade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Kiwis*
- *1 EL Apfeldicksaft*
- *Mineralwasser*
- *4 Blättchen Zitronenmelisse*

Die Kiwis schälen. Das Fruchtfleisch und den Apfeldicksaft miteinander pürieren.

Das Püree in 4 hohe Gläser füllen und mit Mineralwasser auffüllen. Die Gläser mit Strohhalm und der Zitronenmelisse dekorieren. ** Gepostet von Ralf Keldenich Date Sun, 23 Jul 1995 Erfasser: Ralf Datum: 18.09.1995 Stichworte: Getränk, Kiwi, Limonade, Alkoholfrei, Kinder

Stichworte: Kiwis, Limonade, Kinder, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Kiwilimonade (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Kiwis*
- *4 EL Apfeldicksaft*
- *Mineralwasser*
- *16 Scheib. Zitronenmelisse*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Ralf Keldenich

Die Kiwis schälen. Das Fruchtfleisch und den Apfeldicksaft miteinander pürieren. Das Püree in hohe Glässer füllen und mit Mineralwasser auffüllen. Die Gläser mit Strohhalm und der Zitronenmelisse dekorieren.

Stichworte: Kiwis, Kalt

Klassiker: Negroni

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Campari*
- *2 cl Wermut, rot*
- *2 cl Gin*
- *1 Orangenstück*

In einen Tumbler (breites, kurzes Becherglas) je nach Jahreszeit mehr oder weniger Eiswürfel geben. Darauf jeweils 2 cl Campari, roten Wermut und Gin giessen. Umrühren und ein Stück Orange ins Glas legen.

Ciao!

Source: Das Beste aus Bella Italia

Erfasser: Datum: 11.05.1995 Stichworte: Alkohol, Getränk, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Kleine Feuerzangenbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Rotwein*
- *1/2 Orange (abgeriebene Schale und Saft von)*
- *1/2 Zimtstange*
- *3 Nelken*
- *2 EL Zucker*
- *2 Scheiben Grapefruit*
- *6 Stück Würfelzucker*
- *Rum*

Wein mit Orangenschale, -saft, Gewürzen und Zucker erhitzen, durchsieben und in Punschgläser verteilen.

Grapefruitscheiben mit einer Gabel etwas einstechen, über die Gläser legen und Würfelzucker daraufgeben. Zucker mit angewärmtem Rum tränken, anzünden und abbrennen lassen. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.09.1995 Stichworte: Getränk, Alkohol, P2

Stichworte: Alkohol, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Kleiner Schwedenbitter

Für 4 Portionen

Zutaten

- *40 g Alö - ersatzweise Enzianwurzel - oder*
- *Wermutpulver*
- *40 g Angelikawurzel*
- *20 g Eberwurzwurzel*
- *40 g Manna*
- *20 g Myrrhe*
- *40 g Natur-Kampfer*
- *40 g Rhabarberwurzel*
- *0.8 g Safran*
- *40 g Sennesblätter*
- *40 g Theriak venizian*
- *40 g Zitwerwurzel*
- *6 l Kornbranntwein, 38 - 40 o/o*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Maria Treben,

- Heil- - kräuter aus dem

- Garten - Gottes -

- Gepostet von Gerd Mügge

Als Vorsorgemassnahme gegen Schmerzen und Erkrankungen jeglicher Art nimmt man täglich morgens und abends einen Teelöffel Kleinen Schwedenbitter mit etwas Wasser oder Tee verdünnt zu sich. Der Kleine Schwedenbitter ist ein wahres Lebenselixier, ein unentbehrlicher Beschützer unserer Gesundheit, der in keiner Hausapotheke fehlen sollte. Das Rezept wurde von dem bekannten schwedischen Arzt Dr. Samst überliefert, dessen ganze Familie dank der Schwedenkräuter ein hohes Lebensalter erreichte. Die Kräutermischung füllt man in eine Flasche und übergiesst sie mit dem Kornbranntwein. Unter täglichem Schütteln bleibt der Aufguss mindestens 14 Tage in der Wärme stehen. Für den täglichen Gebrauch seiht man kleinere Mengen in geeignete Behälter ab, die kühl aufbewahrt werden sollten. Mit fortschreitender Lagerung reift die Heilkraft des Kleinen Schwedenbitters.

Stichworte: Likör, Kräuter

Klirrende Kälte

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Eiswürfel*
- *4 cl Wodka; (2 Gläschen)*
- *2 cl Curacao Blue*
- *1 Cocktailkirsche*

Die Eiswürfel in ein Cocktailglas geben. Den Wodka und den Curacao Blue darübergiessen. Mit einer Cocktailkirsche garnieren und den Drink sofort servieren. (Das Glas vor dem Füllen gut kühlen). ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Knoblauchwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *350 g Knoblauchzehen*
- *300 g Alkohol; hochprozentig*
- *1971 wurde in einem tibetanischen Kloster*
- *Tontafeln gefunden, auf*

denen ein altchinesisches Knoblauchrezept geschrieben stand. Eine Unesco-Kommission übersetzte es in alle Weltsprachen, um es der Medizin des 20. Jahrhunderts zu erhalten und anzupassen.

Zubereitung: Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit hochprozentigem Alkohol mischen und in einem gut verschliessbaren Gefäss 10 Tage lang an einem Kühlen Ort stehen lassen. Durch ein Tuch pressen, in eine Flasche abfüllen und nach 3 Tagen mit der Kur beginnen.

Tage Frühstück Mittagessen Abendessen

Tag 1 1 Tropfen 2 Tropfen 3 Tropfen

Tag 2 4 5 6

Tag 3 7 8 9

Tag 4 10 11 12

Tag 5 13 14 15

Tag 6 15 14 13

Tag 7 12 11 10

Tag 8 9 8 7

Tag 9 6 5 4

Tag 10 3 2 1

Danach täglich 3 x 25 Tropfen einnehmen, bis die ganze Menge verbraucht ist. Diese Kur nach 5 Jahren wiederholen. Soweit die alten Chinesen. * Quelle: Gepostet von Bollerix @Wilam.north.de K.-H. Boller, 26.04.94 textlich angepasst Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Knoblauch, P1

Stichworte: P1, Kalt, Knoblauch, Getränk

Stichworte	Getränke

Knoblauchwein als Kur

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Knoblauchzehen; gepellt und zerdrückt*
- *1 l Reiner Alkohol*

Man gibt in eine Literflasche gepellte und zerdrückte Knoblauchzehen und reinen Alkohol. Die Flasche bleibt verschlossen zwei Wochen in der Sonne stehen.

Dann wird der Knoblauchalkohol abgeseiht. Nun beginnt die Kur. In ein Glas mit warmem Wasser 2 Tropfen Knoblauchwein geben und täglich um 2 Tropfen steigern. Die Dosis bis auf 24 Tropfen erhöhen - und nun im umgekehrten Sinne verfahren. Das köstliche Getränk sollte täglich vor dem Essen als Aperitif genommen werden und die Kur mehrmals im Jahr wiederholt werden.

Gepostet von Joachim M. Meng @ 2:245/6606.6 am 24.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Knock out

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Pfefferminz Likör*
- *3 cl Vermouth weiss*
- *3 cl Pernod*
- *3 cl Gin*

In einem Shaker die Zutaten vermischen und in ein Longdrinkglas mit gestossenem Eis geben, nun mit Gingerale auffüllen. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Knock Out I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Tequila*
- *4 cl Galliano*
- *8 cl Zitronensaft*
- *4 cl Orangensaft*

(herb-fruchtiger Shortdrink für den Abend) Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eis gut schütteln und in ein Cocktailglas seihen

Stichworte: Cocktail, Tequila

Königspunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 g Schwarzer Tee*
- *250 ml Wasser*
- *3 Zitronen*
- *200 g Zucker*
- *750 l Flasche Rotwein*
- *375 l Flasche Weisswein*
- *190 l Flasche Arrak*

Tee mit Wasser aufbrühen und 5 Minuten ziehen lassen, dann von den Blättern abgiessen. Nun den Zucker, den Wein und den Saft der Zitronen hinzugeben und kaltstellen. Den Arrak erst dann auffüllen wenn sich der Zucker gelöst hat. Alles bis zum Kochen erhitzen, ins Puschgefäss füllen und - je nach Lust und Laune - noch einige Gläschen Likör dazu untermischen. ** Gepostet von Thomas Dehling Date: Mon, 26 Dec 1994 Erfasser: Thomas Datum: 23.01.1995 Stichworte: Getränke, P8

Stichworte: P8, Getränk

Stichworte	Getränke

Kokos mit Ananas

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Kokossirup*
- *4 cl Ananassaft (ungesüßt)*
- *4 cl Flüssige Sahne*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln Auf reichlich zerschlagenes Eis in ein Glas giessen. * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 24.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks

Stichworte: Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Kokos mit Ananas und Orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Kokossirup*
- *6 cl Ananassaft ungesüsst*
- *6 cl Orangensaft*

Kokossirup in einem kleinen Krug oder Rührglas mit den beiden Säften gut verquirlen. Eiswürfel in ein longdrinkglas geben und die Mischung darübergiessen. * Aus essen & trinken 6-86 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Kokoscocktail (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Ananassaft*
- *8 cl Maracujasaft*
- *4 cl Zitronensaft*
- *16 cl Kokosmilch*
- *4 TL Cream of Coconut*
- *4 cl Grenadine*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken-Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in eine Sektschale seihen.

Stichworte: Ananas, Cocktail, Koko

Kokosmilch aus Kokosflocken

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 ml Kokosflocken*

Variante 1:

Kokosflocken in eine grosse Schüssel geben und mit 625 ml heissem, Wasser übergiessen. Bis auf lauwarm abkühlen lassen, dann mit der Hand einige Minuten lang kräftig durchkneten und durch ein feines Sieb oder Musselintuch abgiessen. Alle Flüssigkeit ausdrücken. Diese Prozedur mit den gleichen Kokosflocken und weiteren 625 ml heissen Wasser wiederholen. Das ergibt etwa 500 ml dünne Kokosmilch. Weil die Kokosflocken beim ersten Extrahieren Feuchtigkeit zurückbehalten, ist die zweite Extraktion gewöhnlich ergiebiger.

Variante 2:

Extrahieren mit dem Mixer: Mit dem Elektromixer lassen sich Zeit und eine Menge Arbeit sparen.

500 ml Kokosflocken mit 625 ml Wasser in den Mixbecher füllen, zudecken und 30 Sekunden mixen. Durch ein feines Sieb oder Musselintuch abgiessen. Diese Prozedur mit den gleichen Kokosflocken und weiteren 625 ml Wasser wiederholen.

Manchmal wird fettere Milch verlangt. Um sie zu bekommen, extrahiert man mit heisser Milch statt mit Wasser und verwendet nur den ersten Extrakt. Trotzdem ergibt der zweite Extrakt noch eine aromatische und immer noch ziemlich fette Kokosmilch, die man zu Suppen, Curries und anderen Gerichten verwenden kann. ** From: c.bluehm@link-f.comlink.de Date: Sun, 27 Dec 1992 15:58:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 14.06.1993 Stichworte: ZER, Indisch, Kokosmilch, Malayisch

Stichworte: Indien, Malayisch, Kokosmilch, ZER

Stichworte	Getränke

Kokosmilch I

Für 4 Portionen

FÜR 1 GLAS

- *8 cl kalte Milch*
- *2 cl Süsser Sahne*
- *2 EL Kokosflocken*
- *1 Eigelb*
- *1 frische Kokosnussscheibe*

Milch mit Sahne, Kokosflocken und Eigelb im Mixer mischen und in ein Glas abseihen.

Mit einer frischen Kokosnussscheibe garnieren. * Quelle: Illustrierte Wochenzeitung (IWZ) Nr. 51 vom 24. Dezember 1994, Seite 43 ** Gepostet von Sabine Engelhardt Date: Sat, 18 Mar 1995 Erfasser: Sabine Datum: 11.05.1995 Stichworte: P1

Stichworte: P1

Stichworte	Getränke

Kokosmilch selbstgemacht

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------QUELLE---------------------------

-- Gepostet von Felix

- Weber - Maus WUE,

- 05.09.94 - textlich

- angepasst

Selbstgemachte Kokosmilch aus frischer Kokosnuss 1 Kokosnuss * 500-600 ml Wasser. Zuerst muss die Nuss geknackt werden. Dies kann man entweder mit einem Hammer- oder Beilschlag auf die Schale tun oder aber die ungefährlichere, dennoch brutale Methode anwenden, indem man der Kokosnuss die Augen aufsticht und das Wasser auslaufen lässt. Das Wasser muss süsslich frisch schmecken. Nun die Kokosnuss im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten, oder bis die Nuss Sprünge bekommt, backen. Jetzt lässt sich die Nuss mit einigen leichten Hammerschlägen öffnen. Ein weiterer Vorteil dieser Methode ist, dass sich das Fruchtfleisch meist selbst von der Schale löst. Ist dies nicht der Fall, dann mit einem Messer nachhelfen. Die braune Haut vom Fruchtfleisch abtrennen.Nun das Fruchtfleisch mit dem Mixer, einer Gemüseraspel oder einer Reibe weiterverarbeiten. Mixer: Kokosfleisch in kleine Stücke schneiden, mit heissem Wasser übergiessen, 2 Min. im Mixer pürieren. 30 Min. ziehen lassen. Raspel oder Reibe: Kokosfleisch in Stücke schneiden, raspeln oder reiben, mit heissem Wasser übergiessen, 30 Min.ziehen lassen. Ein grosses Sieb mit einem Küchenhandtuch auslegen. Das Sieb über eine Schüssel hängen. Das Püree hineingiessen, abtropfen lassen. Die Milch aus den Kokosraspeln pressen. Am einfachsten geht das, wenn man die Kokosraspel in eine Schüssel schüttet und dann in kleineren Portionen wieder ins Küchenhandtuch gibt. Das Handtuch zusammenfalten und wie beim Wäschewringen die Milch über dem Topf auspressen. Das Rezept ergibt ca. 550 - 600 ml Kokosmilch Tip: Beim Kauf der Kokosnuss sollte man darauf achten, dass man beim schütteln das Wasser schwabbeln hört. Nur diese Nüsse sind geniessbar. Kokosmilch mit Milch Vorgehensweise wie oben, nur das Wasser durch Sojamilch ersetzen. Dicke Kokosmilch mit Wasser Vorgehensweise wie oben, nur mit weniger Wasser. Ergibt ca. 350 ml Kokosmilch. Kokosmilch aus Kokosflocken Weniger aufwendig ist die Herstellung von Kokosmilch mit Kokosflocken und schmeckt auch sehr gut. Das Verhältnis von Kokosflocken zu Wasser beträgt 2:3. Die Kokosflocken werden im Messbecher nach der Masseinheit von Flüsigkeit gemessen. 400 ml Kokosflocken, ungesüsst, (ca 170 g) * 600 ml heisses Wasser * Die Kokosflocken mit dem Wasser übergiessen. 30 Minuten ziehen lassen. Weitere Vorgehensweise wie beim 1. Rezept. Ergibt ca. 550-600 ml Kokosmilch. Feine Kokosmilch mit Milch Wie das obere Rezept, nur das Wasser durch Sojamilch ersetzen. Dicke Kokosmilch Das Verhältnis von Kokosflocken zu Wasser ist 1:1. 400 ml Kokosflocken, ungesüsst, (ca.170 g) * 400 ml Wasser * Vorgehensweise wie oben. Ergibt ca. 400 ml dicke Kokosmilch.

Stichworte: Aufbau, Koko

Stichworte	Getränke

Kokosnuss Bitter

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Campari*
- *8 cl Wodka*
- *16 cl Orangensaft*
- *4 cl Cream of Coconut*

ZUM GARNIEREN

- *4 Scheib. Orange*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eis schütteln und in den Tumbler seihen. Die Orangenscheibe an den Glasrand seihen.

Stichworte: Orangen, Cocktail, Koko, Vodka

Kokosprodukte für Getränke

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Kokosmilch*

Kokosmilch: es handelt sich nicht um jene Flüssigkeit, die deutlich hörbar in den Kokosnüssen schwappt, wenn man sie schüttelt -das ist das Kokoswasser (es schmeckt übrigens gekühlt wunderbar erfrischend). Kokosmilch muss man herstellen und zwar aus frischgeraspelter Kokosnus. Mit heissem Wasser aufgegossen, entsteht samtene Flüssigkeit von unverwechselbarem Geschmack.

Für Kokosmilch rechnet man auf etwa 250 g frisch geriebene Raspel ebensoviel Wasser, also 1/4 Liter. Kochend über die Kokosraspel giessen und ziehen lassen. Wenn die weissliche Flüssigkeit, die Milch, abgekühlt ist, durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb filtern. Mit Hilfe des Tuches fest ausdrücken.

Kokossahne lässt sich abschöpfen, wenn man die Kokosmilch eine Weile stehenlässt. Sie setzt sich - wie echte Sahne - an de Oberfläche ab, weil sie leichter ist als der Rest der Flüssigkeit.

Wer keine Kokosnuss findet, kann auch Kokosmilch aus der Dose nehmen (darauf achten, dass sie ungesüsst ist!!) oder getrocknete Kokosmilch verwenden, die man als vakuumverpackten Block in Delikatess- oder Asienläden kaufen kann. Kokosmilch lässt sich nicht aufbewahren, denn sie verdirbt schneller als frische Sahne!

Tip: So knackt man eine Kokosnuss: Mit einem Nagel Löcher in die Keimporen schlagen und das Wasser in eine Schüsselablassen. Nun die Nuss in den auf 200 GradC vorgesetzten Ofen legen, sie sollte so nach 15 Minuten platzen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen, die Haut abschälen.

Kokosmilch, weitere Zubereitungsart

Aus dem Fruchtfleisch der Kokosnuss gewinnt man die Kokosmilch: zuerst die Kokosnuss aufschlagen, das Fruchtwasser auffangen. Dann das Fruchtfleisch von der Schale trennen, die faserige Haut der Nuss entfernen und auf einer Küchenreibe raspeln. Die Raspel gibt man mit dem Kokoswasser in eine Schüssel. Die Masse gut vermengen und mit heissem Wasser oder heisser Milch auffüllen, bis die Kokosraspel bedeckt sind. Zwei bis drei Stunden ziehen lassen und dann durch ein Passiertuch pressen.

Cream of Coconut

Aus dem Fruchtfleisch der Kokosnuss hergestellte, gesüsste, sahnige Creme, die es in Dosen zu kaufen gibt.

Kokoslikör

Seine Basis ist die Milch von Kokosnüssen. Es gibt ihn gleich in mehreren Varianten: sahnig mit brasilianischer Kokosmilch als Cocosale, Batida de Coco oder Creme de Coco, kristallklar als Coco Ribe sowie als Malibu. * Quelle: teilweise nach einem Posting von K.-H. Boller Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 24.10.1996 Stichworte: Getränke, Aufbau, Kokos, P1

Stichworte: P1, Aufbau, Kokos, Getränk

Stichworte	Getränke

Kokossirup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *333 g geraspelter Kokos*
- *1 l kochendes Wasser*
- *1 kg Zucker*
- *1 Becher Vanillezucker*
- *2/3 Schuss Salz*

MMMMM------------------------------QUELLE:--------------------------

Traditionele Surinaamse

Gerechten von:

Jenny Lie-Kwie & Ciska

- Cress

Erfasst und aus dem

Holländischen übersetzt

von: Gudrun Schröder

mertens@worldonline.nl

Den Kokos mit kochendem Wasser übergiessen und einweichen lassen. Wenn das Wasser abgekeuhlt ist, die Flüssigkeit zwei- bis dreimal sieben. Den Kokos im Sieb gut auspressen. Zucker hinzu fügen mit den zwei Beuteln Vanillezucker und der Prise Salz. Das Ganze kochen bis der Zucker aufgelöst ist und gut rühren, so dass es nicht anbrennt. 5 Min. durchkochen lassen auf kleiner Flamme. Den Sirup abkühlen lassen und in sehr gut gesäuberte Flaschen mit Schraubverschluss giessen. Der Sirup ist im Kühlschrank einige Wochen haltbar. Servieren: Etwas Sirup (nach Geschmack) in ein Glas geben und anlengen mit kaltem Wasser. Mit Eiswürfeln servieren.

Stichworte: Surinam

Stichworte	Getränke

Kokostraum

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Orangen; Saft*
- *12 Eiswürfel*
- *100 ml Cream of Coconut*
- *100 ml Ananassaft*
- *100 ml Rahm*

MMMMM------------------------------GARNITUR---------------------------

4 tb Kokosraspeln

Alle Zutaten in den Shaker geben und gut schütteln. Den Drink durch das Sieb in Gläser abgiessen und mit den Raspeln garnieren.

Erfasser: Rene Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Kokos, Orange, Ananas, P4

Stichworte: Orangen, Ananas, Longdrink, Kokos, Getränk

Stichworte	Getränke

Kontiki

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Rum, 42%*
- *8 cl Amaretto*
- *8 cl Creme de Cacao*
- *8 cl Cocoscream*
- *8 cl Sahne*
- *40 cl Maracujasaft*

MMMMM------------------------------GARNITUR---------------------------

2 sl Honigmelone

4 sl Karambola

4 Cocktailkirsche MMMMM-------------------------------QUELLE----------------------------

-- Rezeptkarte - erfasst:

- A.Bendig

Zutaten im Shaker auf Eiswürfeln kräftig schütteln und auf Crash-Eis ins Glas geben. Mit Melone, Karambola und Cocktailkirsche garnieren.

Stichworte: Maracuja, Cocktail, Rum

Kopfnuß

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Rotwein*
- *1/4 l Cognac*
- *1/4 l Cointreau*
- *Zimt*
- *Zucker*
- *Nelken*

Rotwein im Topf erhitzen und Zimt, Zucker und Nelken dazugeben. Abschmecken, darf nicht zu süß werden. Kurz vorm servieren den Cognac und den Cointreau dazugeben. Nicht mehr kochen lassen damit der Alkohol nicht verdunstet. Wirkung: Geht erst in die Knie und dann in den Kopf. :Stichworte : Glühwein, P1 :Notizen (**) : : : Gepostet von Stefan Thurow Stichworte: P1, Glühwein

Stichworte	Getränke

Kosakenblut

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l starker Kaffee*
- *1/4 l Rotwein*
- *16 cl Wodka*
- *10 TL Zucker*

Alle Zutaten bis zum Siedepunkt erhitzen, aber nicht kochen. Heiss in Tassen servieren. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee, Alkoholisch, Heiss, P2

Stichworte: Alkohol, Heiss, Kaffee, Getränk, P2

Kräuter-Drink (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Buttermilch*
- *1/2 l Tomatensaft*
- *12 EL Frische Gartenkräuter - Schnittlauch, Kerbel -*
- *Dill, usw*
- *4 Prise Meerrettich; aus dem Glas*
- *Schwarzer Pfeffer*
- *Salz*
- *Paprika*

Buttermilch mit Tomatensaft verquirlen, die Kräuter fein wiegen und untermischen. Drink mit den Würzzutaten abschmecken und servieren.

Stichworte: Kräuter, Tomate, Buttermilch, Milch

Kräuter-Drink (Diabetiker-geeignet)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Buttermilch*
- *1/8 l Tomatensaft*
- *3 EL Gartenkräuter, frisch (Schnittlauch, Kerbel,*
- *1 Msp. Meerrettich, aus dem Glas*
- *Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen*
- *Salz*
- *Paprika*

Buttermilch mit Tomatensaft verquirlen, die Kräuter fein wiegen und untermischen.

Drink mit den Würzzutaten abschmecken und servieren.

Info: Pro Portion ca. 249 kJ, ca. 59 kcal, ca. 5 g Eiweiss, ca. 8 g Kohlenhydrate, ca. 1 g Fett, 0,7 BE

Erfasser: Joachim Datum: 22.03.1995 Stichworte: Kräuterdrink, Gesundheit, Bio, P1

Stichworte: P1, Kräuterdrink, Gesundheit, Bio

Kräuter-Milch-Mix (mit

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 EL Kräuter; gemischt, gehackt, (z.B. Dill,*
- *Petersilie, Pimpinelle, Kerbel)*
- *125 ml Orangensaft; frisch gepresst*
- *1 EL Zitronensaft*
- *375 ml Milch*
- *Grüner Pfeffer; zerdrückt*
- *Salz*
- *Dill; zum Garnieren*

Kräuter mit Orangensaft in einen Mixer geben und pürieren. Zitronensaft, Milch und Pfeffer hinzufügen, gut vermengen und mit Salz abschmecken. Den Drink auf Gläser verteilen und die Glasränder mit Dill garnieren. :Stichworte : Getränke, Kräuter, Milch, Orange, P4 :Notizen (*) : : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel Stichworte: Orangen, P4, Kräuter, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Kräutermilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Bd. Dill*
- *1 Bd. Grossblättrige Petersilie - italienische*
- *Petersilie*
- *2 Bd. Schnittlauch*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1 Spur Salz*
- *1 Spur Zucker*
- *200 g Joghurt nature*
- *Worcestersosse*
- *5 dl Milch; eiskalt*

Die Kräuter fein hacken und zusammen mit Zitronensaft, Salz, Zucker, ein paar Tropfen Worcestersosse und dem Joghurt in ein Mixglas geben. Die Milch daraufgiessen und bei hoher Geschwindigkeit kurz mixen und sofort servieren, da sie sich sonst zersetzt. * Quelle: Zeitschrift Tele, Juli 1994 ** Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 18.08.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Milch, Joghurt, Kräuter, P2

Stichworte: Kalt, Joghurt, Kräuter, Milch, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Kräutermilchmix (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bd. Petersilie*
- *1 Bd. Dill*
- *4 Stengel Basilikum*
- *750 g Joghurt, nature*
- *350 ml Milch*
- *2 Knoblauchzehen; ausgepresst*
- *Salz*

Kräuter zuerst fein hacken. Dann alles zusammen fein pürieren. Anschliessend würzen.

Stichworte: Joghurt, Kräuter, Knoblauch, Milch

Kräuterweiblein (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bd. Dill*
- *2 Bd. Petersilie*
- *2 Bd. Pimpernelle*
- *20 ml Zitronensaft*
- *80 ml Orangensaft*
- *1000 ml Milch; kalt*
- *Salz*
- *Weißer Pfeffer*
- *Zucker; oder Honig*

Kräuter waschen und im Elektromixer zusammen mit Zitronen- und Orangensaft pürieren. Milch zugeben, mit Salz, Pfeffer, nach Belieben auch mit etwas Zucker oder Honig abschmecken und noch einmal durchmixen. In Longdrinkglas giessen. Mit Trinkhalm servieren.

Stichworte: Kräuter, Milch

Krambambuli

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1.37 TL Tee, schwarz*
- *0.11 l Wasser*
- *0.34 Flaschen Weisswein*
- *85 g Zucker*
- *0.11 Zitrone*
- *0.11 Flasche Arrak*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Tee für Geniesser

- Gepostet: Joachim M. Meng

- 2:245/6606.6 - 11.09.94

Den Tee aufbrühen und nach 5 Minuten abgiessen. Den Wein mit dem Zucker und der Zitronenschale zum Kochen bringen, den Arrak und Tee hinzugeben und das Getränk heiss oder kalt servieren.

Stichworte: Heiss, Tee, Wein

Kresse-Kefir-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Kästchen Kresse*
- *1 Bd. Dill*
- *150 ml Kefir*
- *1 EL Süsse Sahne*
- *Zitronensaft; nach Belieben*
- *1 TL Hefeflocken*
- *Kräutersalz*
- *1 Schuss Schwarzer Pfeffer*
- *50 ml Mineralwasser*

Für Schwangere und Stillende: Kühle Drinks

Pikante Milch-Shakes Nährstoffreiche Drinks vertreiben nicht nur den Durst, sie versorgen auch mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.

Für den Kresse-Kefir Cocktail die Kresse abschneiden, Dillspitzen abzupfen, abbrausen und mit den anderen Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab feinpürieren. Abschmecken, mit Mineralwasser füllen.

Tip: Bei diesen Mixgetränken setzen sich leicht die Hefe- oder Hirseflocken ab. Deshalb sollten Sie immer erst gründlich umrühren, bevor Sie trinken.

Ca. 165 kcal. * Quelle: Eltern 8/93 ** Gepostet von Stephanie Miede Erfasser: Stephanie Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Schwanger, Stillen, P1

Stichworte: P1, Schwangere, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Kresse-Kefir-Coctail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Kästchen Kresse*
- *1 Bd. Dill*
- *150 ml Kefir*
- *1 EL Süsse Sahne*
- *Einige Tropfen Zitronensaft*
- *1 TL Hefeflocken (Reformhaus)*
- *Kräutersalz*
- *1 Prise schwarzer Pfeffer*
- *ca. 50 ml Mineralwasser*

Die Kresse abschneiden, Dillspitzen abzupfen, abbrausen und mit den anderen Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab feinpürieren. Abschmecken, mit Mineralwasser auffüllen.

ca. 165 kcal

Tip: Bei diesen Mix-Getränken setzen sich leicht die Hefe- oder Hirseflocken ab. Deshalb sollten Sie immer erst gründlich umrühren, bevor Sie trinken. * Quelle: Eltern-Zeitschrift 8/93, abgetippt von Sabine Geissler Erfasser: Sabine Datum: 07.12.1995 Stichworte: Schwangere, Stillende, Getränk, Alkoholfrei, P1

Stichworte: Alkoholfrei, Schwangere, Getränk

Kritzel-Kratzel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g gemischtes Hackfleisch*
- *3 Paprikaschoten*
- *3 Zwiebeln*
- *1 Delikatessgurke*
- *Öl*
- *Pfeffer*
- *Paprika*
- *Curry*
- *Salz*
- *Maggi*
- *Tabasko*
- *Gewürzketchup*

Hackfleisch in Öl bräunen, dabei mit dem Löffel zerbröseln. Geschnittene Zwiebeln, gewürfelte Gurke und Paprika, Ketchup nach Geschmack dazugeben und garen. Mit dem Gewürzen abschmecken und kurz aufkochen. Dazu schmecken Nudeln oder Reis. * Quelle: aufgeschrieben: C.Wulf@Tbx.be Bz-Tagesrezept 15.11.9 ** Gepostet von Erfasser: Datum: 18.12.1996 Stichworte: Hackfleisch, Gemüse, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Hackfleisch

Krupnikas Schlehenbalsam

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Vanilleschote*
- *1 Prise Muskat*
- *4 Streifen Zitronenschale*
- *7 Stangen Zimt*
- *3 Nelken*
- *350 g Honig*
- *175 ml Wasser*
- *700 ml Wodka*

Bis auf den Wodka alles zusammenkippen, aufkochen und 5-8 Minuten (richtig!) kochen lassen.

Durch ein Teesieb umfüllen und anschliessend mit Wodka auffüllen. Wen's stört: Rückstände absetzen lassen und vorsichtig umfüllen. Krupnikas schmeckt sowohl Zimmerwarm als auch heiss super. ** Gepostet von: Thomas Schwonke Erfasser: Thomas Datum: 08.01.1996 Stichworte: Getränk, Alkoholisch, Likör, Wodka

Stichworte: Alkohol, Likör, Vodka, Getränk

Stichworte	Getränke

Lady Störtebecker

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Gin*
- *2 cl Creme de Cassis*
- *1 cl Amaretto*
- *1 Orange (unbehandelt)*
- *Trockener Sekt*

Zutaten ausser Sekt in ein Rührglas und verrühren! In ein Sektglas abseihen! und mit Sekt auffüllen. Orangenschale in Spiralen schneiden und Glas damit garnieren. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Ladykiller

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Rotwein*
- *0.05 l Arrak*
- *0.05 l Amaretto*
- *Zimt*
- *Nelken*
- *Zucker*

Alles mischen und erhitzen. Wirkung: Du wachst am nächsten Morgen nicht alleine auf. :Stichworte : Glühwein, P1 :Notizen (**) : : : Gepostet von Stefan Thurow Stichworte: P1, Glühwein

Stichworte	Getränke

Läuterzucker

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Zucker*
- *Wasser*

Die jeweils in den Rezepten angegebene Zuckermenge mit der genannten Wassermenge mischen und vorsichtig zum Kochen bringen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann mit ein wenig Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Bei dem Rezept für den Aprikosenlikör verwendet man statt Wasser Weisswein. Läuterzucker kann man ohne Bedenken beliebig lange aufbewahren.

Noch ein Tip für Geniesser:

Die beschwipsten Früchte schmecken ausgezeichnet mit Schlagsahne und als Dekoration auf Eisbechern.

Allgemeine Anleitung zur Herstellung von Likören

Verwenden Sie nur reife Früchte mit ausgeprägtem Aroma. Sie werden sorgfältig gewaschen, abgetrocknet und zerkleinert. Bei Kernobst verwenden Sie die Steine mit. Sie können sie sogar aufklopfen und das Mark zerkleinern.

Dann giessen Sie alles in ein 2-3 l fassenden dunklen Glas- oder Tonkrug, der sich nach oben verjüngt und der sich gut verschliessen lässt.

Nun füllen Sie mit 90%igem Weingeist auf und verschliessen den Krug mit Einmachhaut oder einem Korken. Er muss 1-6 Wochen in einem warmen Raum stehen.

Danach wird der Fruchtextrakt durch einen Kaffefilter oder ein sauberes Leinentuch gegossen und mit Läuterzucker versetzt. Zum Schluss wird er in saubere Flaschen gefüllt.

Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Läuterzucker, Likör

Stichworte: Likör, Läuterzucker

Stichworte	Getränke

Le Kir

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Prise Creme de Cassis; mehr je - nach Geschmack*
- *Trockener Weisswein*

In ein Ballon-Glas Creme de Cassis geben, mit Weisswein auffüllen.

Stichworte: Cassis, Aperitif, Wein

Le Mans

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Wodka*
- *12 cl Cointreau*
- *Soda*
- *4 Zitonenscheibe*

Im Tumbler Wodka und Cointreau mit Eiswürfeln verrühren und mit Soda auffüllen. Mit der Zitronenscheibe garnieren.

Stichworte: Likör, Cocktail, Vodka

Leave it to me

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Dashes Zitronensaft*
- *Dashes Maraschino*
- *2 cl Vermouth Dry*
- *2 cl Gin*
- *Dashes Apricot Brandy*

Im Shaker auf Eiswürfel schütteln, abseien. ** From: Andrej_Krywcun@f2977.n2487.z2.fido.sub.org Date: Sat, 28 May 1994 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Andrej Datum: 29.06.1994 Stichworte: Getränke, Aperitif, Cocktail, Alkoholisch, Fido

Stichworte: Alkohol, Cocktail, Aperitif, Fido, Getränk

Leichte Beeren-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Himbeeren*
- *100 g Brombeeren*
- *0.4 Zitrone; unbehandelt*
- *1.6 cl Cassis; = Johannisbeer- Likör*
- *2.79 dl Weisswein, trocken*
- *2.79 dl Tonic-Water*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Erfasst: Joachim M.

- Meng 2:245/6606.6 -

- 20.07.94

Himbeeren und Brombeeren verlesen, vorsichtig wachen, abtropfen lassen und in ein Bowlengefäss geben. Zitrone heiss waschen, die Schale mit einem Sparschäler abschneiden. Saft auspressen. Cassis und Zitronensaft zu den Beeren geben und 30 Minuten ziehen lassen. Dann mit gekühltem Wein und Tonic auffüllen. Mit der Zitronenschale garnieren.

Stichworte: Himbeeren, Brombeeren, Bowle, Wein

Leite de Onca Especial, Jaguarmilch spezial

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Dos. Gezuckerte Kondensmilch*
- *4 Dos. Milch*
- *600 ml Cognac*
- *20 EL Kakaolikör*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Möma Parente

- Augel - Brasilianisch

- kochen - Edition dia,

- 1993 - ISBN 3 86034 129 4

- - Erfasst von Rene Gagnaux

Mit einigen Eiswürfeln gut mixen. Der Kakaolikör kann durch Grand Marnier oder Cointreau ersetzt werden.

Stichworte: Schnaps, Aperitif, Brasilien

Stichworte	Getränke

Leite de Onca, Jaguarmilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Dos. Gezuckerte Kondensmilch*
- *2 Dos. Kokosmilch*
- *28 dl Cachaca*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Möma Parente

- Augel - Brasilianisch

- kochen - Edition dia,

- 1993 - ISBN 3 86034 129 4

- - Erfasst von Rene Gagnaux

Mit einigen Eiswürfeln gut mixen.

Stichworte: Aperitif, Cachaca, Kokos, Brasilien

Leuchtfeuer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 TL Zitronentee*
- *2 Glas heisses Wasser*
- *1/4 l Rotwein*
- *2 TL Rum*
- *2 Nelke*
- *2 Stück Zimt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Tee für Geniesser

- Gepostet: Joachim M. Meng

- 2:245/6606.6 - 11.09.94

Zitronentee in dem heissen Wasser auflösen und Wein, Rum, Nelke und Zimt zugeben. Alles zusammen kurz erhitzen (nicht kochen!). Vor dem Servieren Nelke und Zimt wieder entfernen.

Stichworte: Heiss, Tee, Wein

Leuchtturm (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Kirschsaft*
- *8 cl Ananassaft*
- *8 cl Bananensaft*
- *4 cl Zitronensaft*
- *12 cl Grenadine*
- *Eiswürfel*
- *Tonic Water*
- *2 Scheib. Ananas*
- *4 Kirsche*

Die Fruchtsäfte mit dem Grenadine und Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas giessen. Mit Tonic Water auffüllen, die Ananasscheibe hineingeben und den Drink mit der Kirsche dekorieren.

Stichworte: Kirschen, Banane, Ananas, Longdrink

Liebes-Crusta

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Barlöffel Curacao*
- *1 Barlöffel Maraschino*
- *2 Spritzer Zitronensaft*
- *2 Spritzer Wermut bitter*
- *4 cl Portwein*
- *1 Zitronenspirale*

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker mixen. Den Rand eines Weinglases mit einem eingeschnittenen Zitronenachtel befeuchten, das Glas mit dem Rand in Kristallzucker tauchen. Das Getränk vorsichtig in das Glas seihen, mit der Zitronenschale garnieren, Augen schliessen und geniessen. ** Gepostet von Ralf Globisch Date: Wed, 31 Aug 1994 Erfasser: Ralf Datum: 16.09.1994 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Likör mit Pfirsichkernen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Pfirsichkerne, - 3 EL*
- *Himbeeren, weiß*
- *16 g Cochenille*
- *Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Löffler-Bechtel;

- Illustr. Kochbuch; 1897

- Seite 1024

160 Pfirsichkerne werden

- zerstoßen, in 2 1/2 Liter

- Spiritus von 60 Grad

gelegt und 4 Gr. pulverisierter Cochenille damit vermischt und 14 Tage kalt gestellt, dann durch ein Sieb getrieben, die Lösung von 8 Deziliter Zuckersaft von 30 Grad daran gegossen, das Ganze filtriert und in Flaschen abgezogen. In gleicher Weise können Aprikosen-, Zwetschgen-, Pflaumen- und Kirschkerne behandelt werden und muß für die Zuthaten das Gewichtsverhältnis der anzuwendenden Kerne zu 40 Pfirsichkerne in Betracht gezogen werden. (in großen Mengen giftig! Blausäure.)

Stichworte: Pfirsiche, Likör, Dtsch.

Likör nach Chartreuse-Art

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Stück Sternanis*
- *1/2 TL Anissamen*
- *1/2 TL Korianderkörner*
- *3 EL Getrocknete Pfefferminz - wenig zerrieben - oder*
- *1 Bd. Frische Kräuter*
- *3 EL Getrocknete Melisseblätter - oder*
- *1 Bd. Frische Kräuter*
- *2 dl Feinsprit, ca. 95 Vol-o/o*
- *1/2 Limone; abgeriebene Schale*
- *250 g Zucker*
- *350 ml Wasser*
- *Grüne Lebensmittelfarbe*

Sternanis. Anissamen und Korianderkörner in einem Mörser fein zerstossen. Kräuter, Gewürze, Feinsprit, Limonenschale in ein gut zu verschliessendes Glas geben und an einem warmen Ort eine Woche stehen lassen. Von Zeit zu Zeit schütteln. Anschliessend den Alkohol absieben und auffangen.

Zucker mit dem Wasser aufkochen, mit dem Alkohol vermischen, wieder in das Gefäss zu den Kräutern füllen und nochmals zwei Wochen durchziehen lassen.

Den Likör zuerst durch ein feinmaschiges Sieb, anschliessend durch ein Gazetuch oder einen Geleesack filtrieren. In eine Flasche füllen und gut verschliessen.

Haltbarkeit: 1 Jahr an einem dunklen, kühlen Ort. Der Likör sollte bis zum Öffnen noch einige Wochen stehen gelassen werden. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Likör, P7

Stichworte: Likör, Getränk, P7

Likör Tia Maria

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.12 Tas. Wasser*
- *0.08 Tas. Zucker*
- *0.04 Vanilleschote*
- *2.42 g Pulverkaffee*
- *28.28 ml Wodka*

Wasser und Zucker etwa 20 Minuten kochen, Vanilleschote längs aufschneiden und hinzugeben. Den Pulverkaffee in einer Tasse heissem Wasser auflösen, alles abkühlen lassen, dann den Wodka zu den beiden anderen Flüssigkeiten geben. Die Flüssigkeit in eine passende Flasche geben, dicht verschliessen, und etwa zwei Wochen stehen lassen. Danach die Vanilleschote entfernen und die Flüssigkeit durch ein feines Sieb seihen, um die Vanillekörner zu entfernen.

22.11.1993

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, P99

Stichworte: Getränk, P99

Stichworte	Getränke

Likör von Waldhimbeeren

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg Waldhimbeeren*
- *(stattdessen auch 1125 g Gartenhimbeeren)*
- *1 Vanilleschote*
- *350 g weisser Kandißucker*
- *1 l Himbeergeist*
- *ein Stück unbehandelte Zitronenschale*

1.) Himbeeren waschen auf Küchenpapier trocknen lassen

2.) Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit der Öffnung nach oben auseinanderdrücken. Den Kandis zerschlagen. Die Beeren, die Vanilleschote und den Zucker mischen über Nacht stehen lassen. Der Zucker sollte sich dabei auflösen.

3.) Am nächsten Tag alles in eine bauchige Flache füllen und den Himbeergeist darübergiessen. Die Flasche gut verkorken und an einen hellen Platz jedoch nicht in die pralle Sonne stellen. Den Likör 3 Wochen reifen lassen. Hin und wieder rütteln.

4.) Ein Kunststoffsieb mit einem Mulltuch auslegen und den Likör abseihen. In kleinen Flaschen gut verschlossen nicht zu hell bis zu 8 Monaten haltbar. ** From: S_DOLLINGE@rzmain.rz.uni-ulm.de (Dollinger Jürgen) Date: 10 Jan 1994 15:55:53 GMT Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Jürgen Datum: 17.02.1994 Stichworte: Getränke, Liköre

Stichworte: Likör, Getränk

Stichworte	Getränke

Lilly Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Teile Pfirsichsaft*
- *2 Teile Grapefruitsaft (frisch gepresst)*
- *1 Spritzer Limettensaft*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher oder -glas gründlich vermischen, in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

(Original: 2 Teile Gin, 1 Teil Peach Brandy, 1 Teil Grapefruitsaft, 1 Spritzer Zuckersirup) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Lima Sour

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Pisco*
- *1 1/2 cl Marashino*
- *1 1/2 cl Limonensaft*
- *3 1/2 cl Grapefruitsaft*
- *3/4 cl Zuckersirup*

Mit einer Schaufel Crush-Eis in einem elektrischen Getränkemixer vermischen und in ein grosses Glas giessen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Lime Colada (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *32 cl Ananassaft*
- *16 cl Limettensaft*
- *8 cl Cream of Coconut*
- *4 cl Grenadine*

ZUM GARNIEREN

- *4 Scheib. Limette*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eis schütteln und in das Longdrinkglas seihen. Mit zerstossenem Eis auffüllen. Die Limettenscheibe am Glasrand stecken.

Stichworte: Limetten, Ananas, Longdrink, Koko

Limette mit Soda

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Limettensirup*
- *knapp 1/4 l Soda- oder Mineralwasser*

Den Sirup über ein bis zwei Eiswürfel in ein Longdrinkglas giessen, mit kaltem Soda- oder Mineralwasser auffüllen, einmal umrühren.

Limettensirup schmeckt übrigens auch mit Ginger Ale gut * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 24.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks

Stichworte: Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Limetten-Sekt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 EL Limettensaft*
- *Sekt*
- *1 Limette; die Schale davon*

Den Limettensaft in einen Sektkelch geben. Mit gut gekühltem trockenen Sekt auffüllen.

Limette gut waschen, Schale dünn abschneiden und zum Verzieren ins Glas hängen. * Quelle: Gepostet von I. Benerts 28.01.96 Erfasser: Ingrid Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Limettenmilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Limetten; Saft*
- *1 cl Limettensirup*
- *100 g Joghurt; eiskalt*
- *50 g Sahne; eiskalt*
- *Limettenscheibe*
- *Limettenschale*

Alle Zutaten im Becher verrühren, in ein vorgekühltes Glas giessen. Mit Limettenscheibe und Limettenschale garnieren. * Quelle: Prima 6/95 gepostet von Jörg Weinkauf ** Gepostet von Jörg Weinkauf Date: Sun, 21 May 1995 Erfasser: Jörg Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränk, Alkoholfrei, Milchprod., P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Milch, Getränk

Limettenmilch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Limetten; Saft*
- *4 cl Limettensirup*
- *400 g Joghurt; eiskalt*
- *200 g Sahne; eiskalt*
- *Limettenscheibe*
- *Limettenschale*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- prima 6/95 - gepostet:

- Jörg Weinkauf

Alle Zutaten im Becher verrühren, in ein vorgekühltes Glas giessen. Mit Limettenscheibe und Limettenschale garnieren.

Stichworte: Limetten, Joghurt, Milch

Stichworte	Getränke

Lindenbluetensekt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Lindenblueten; frisch*
- *20 g Pfefferminzblätter; frisch*
- *8 l Wasser*
- *2 l Weisswein*
- *1 dl Weinessig; 4.5 %*
- *1 kg Kristallzucker*
- *1 1/2 Zitronen; in Scheiben*
- *2 Orangen; in Scheiben*

Die Lindenblueten und Pfefferminzblätter mit heissem Wasser überbrühen und zugedeckt erkalten lassen.

Die übrigen Zutaten beigeben und gut aufrühren, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Mit einem Tuch abdecken und etwa 6 bis 7 Tage an einem warmen Ort stehenlassen. Jeden Abend und Morgen gut durchrühren.

Wenn die Flüssigkeit beginnt, Blasen zu werfen, durch ein gebrühtes feines Tuch passieren, in Champagnerflaschen abfüllen, verkorken und verdrahten.

2 bis 3 Monate lang an der Kühle lagern. Kalt servieren.

Tips:

Flaschen, Korken und Drahtkörbchen können bei Kellereibedarfsgeschäften bestellt werden.

Vorsicht beim Öffnen, in den Flaschen herrscht sehr hoher Druck! Eventuell eine Schüssel unterstellen. * Quelle: O. Marti, Ein Pöt am Herd, Sommer in der Küche, Hallwag Bern ISBN 3-444-10421-9 ** Erfasst und gepostet von Rene Gagnaux (2:246/1401.58 - AKA 2:301/212.19) Erfasser: Rene Datum: 01.08.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Linde, P1

Stichworte: P1, Kalt, Linde, Getränk

Stichworte	Getränke

Lindenbluetentee

Für 4 Portionen

FÜR 2 TASSEN

- *10 g getrocknete oder frische Lindenblueten 3 Tassen*
- *kochendes Wasser 3 Tl. Honig*

Die Lindenblueten mit kochendem Wasser überbrühen und 5 min. ziehen lassen. Dann durch ein Sieb in Tassen giessen und nach Belieben mit Honig süssen. * Quelle: Unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 04 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Lissy's Mandelkakao

Für 4 Portionen

FÜR 1 PORTION

- *10 g Süsse Mandeln*
- *1 Tropfen Bittermandelöl*
- *1/4 l Milch*
- *1 EL gesüsstes lösliches Kakaopulver*

Die Mandeln überbrühen, abziehen und mahlen, in der Milch aufkochen, 30 min. ziehen lassen, dabei ab und zu die Milch umrühren, damit sich keine Haut bildet. Bittermandelöl dazugeben und noch einmal erhitzen. In ein Kelchglas oder in einen Becher seihen und mit dem Kakaopulver vermischen. Gut verquirlen und servieren. * Quelle: unbekannt (Buch) ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 04 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Lissy's Mandelkakao (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *40 g Süsse Mandeln*
- *4 Tropfen Bittermandelöl*
- *1 l Milch*
- *4 EL Kakaopulver; gesüsst*

Die Mandeln überbrühen, abziehen und mahlen, in der Milch aufkochen, 30 min ziehen lassen, dabei ab und zu die Milch umrühren, damit sich keine Haut bildet. Bittermandelöl dazugeben und noch einmal erhitzen. In ein Kelchglas oder in einen Becher seihen und mit dem Kakaopulver vermischen. Gut verquirlen und servieren.

Stichworte: Kakao, Mandel, Milch

Löwenzahn-Brennessel-Bier

Für 4 Portionen

Zutaten

- *90 g Löwenzahnblätter*
- *60 g Brennesselblätter*

13 1/2 l Wasser (1)

9 l Wasser (2)

125 g Ingwerwurzel; frisch

1 Zitrone, Schale fein

- abgerieben

1 Orange, Schale fein

- abgerieben

2 kg Zucker

500 g Brauner Rohrzucker

3 tb Bierhefe

Den Ingwer klein schneiden und im Mörser leicht zerstossen. Löwenzahn- und Brennesselblätter waschen, in einen sehr grossen Kochtopf geben und Wasser (1) dazugiessen. Ingwer und abgeriebene Zitronen- und Orangenschale hinzufügen. Bis zum Siedepunkt erhitzen und etwa 30 Minuten kochen lassen.

Den Zucker in einen zweiten grossen Topf geben und die kochende Flüssigkeit durch ein Sieb dazugiessen. Rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

Kaltes Wasser (2) zugeben, die Flüssigkeit abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist. Die Hefe beifügen. Den Topf mit einem Küchentuch abdecken und über Nacht an einem warmen Platz stehenlassen.

Am nächsten Tag den Schaum von der Oberfläche abschöpfen und das Bier in Flaschen abfüllen. Die Flaschen verschliessen und das Bier bis zum Genuss 7 Tage ruhen lassen.

Für Oskar Marti's Buch kann ich nur schwärmen ! Sehr gute Rezepte, sehr gut dokumentiert, schön mit Aquarellen illustriert. * Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10416-2 erfasst von Rene Gagnaux 2:301/212.19, 14.05.94 ** From: R.GAGNAUX@LINK-CH1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Sat, 14 May 1994 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Rene Datum: 31.05.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Löwenzahn, Brennessel, Ingwer, P1

Stichworte: Kalt, Ingwer, Brennessel, Löwenzahn, Getränk

Stichworte	Getränke

Löwenzahn-Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Löwenzahn-Wurzeln*

Die ganze Löwenzahn-Pflanze ausstechen, die Blättchen kann man als Salat zubereiten, die Wurzeln gut reinigen. Die Wurzeln in gleichgrosse Stücke schneiden und auf ein Backblech legen. Nicht zu dicht, die Stücke dürfen nicht übereinander liegen. Nun bei ca. 225 GradC etwa 15 Minuten im Backofen rösten. Kann je nach Wassergehalt der Pflanze variieren. Die gerösteten Stücke werden dann wie Kaffeebohnen gemahlen und als Kaffee zubereitet. Schmeckt etwas bitterer wie normaler Kaffee, ist jedoch koffeinfrei und soll eine Wohltat für die oft so strapazierte Leber sein ;*)

Quelle : Die Sendung Grün und Bunt am 19.03.95 in der ARD Erfasst Von : Alfons Grundl 2:244/6301 am 19.03.95 ** Gepostet von Alfons Grundl Date: Sun, 19 Mar 1995 Erfasser: Alfons Datum: 24.04.1995 Stichworte: Getränke, Heiss, Info, P1

Stichworte: P1, Heiss, Informationen, Getränk

Stichworte	Getränke

Löwenzahn-Kaffee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Löwenzahn-Wurzeln*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Sendung Grün und

- - Bunt am 19.03.95, ARD -

- Gepostet: Alfons Grundl -

- 19.03.95

Die ganze Löwenzahn-Pflanze ausstechen, die Blättchen kann man als Salat zubereiten, die Wurzeln gut reinigen. Die Wurzeln in gleichgrosse Stücke schneiden und auf ein Backblech legen. Nicht zu dicht, die Stücke dürfen nicht übereinander liegen. Nun bei ca. 225 Grad etwa 15 Minuten im Backofen rösten. Kann je nach Wassergehalt der Pflanze variieren. Die gerösteten Stücke werden dann wie Kaffeebohnen gemahlen und als Kaffee zubereitet. Schmeckt etwas bitterer wie normaler Kaffee, ist jedoch koffeinfrei und soll eine Wohltat für die oft so strapazierte Leber sein.

Stichworte: Heiss, Löwenzahn

Stichworte	Getränke

Löwenzahnschnaps ohne Zucker

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 junge Löwenzahnblueten*
- *1 Flasche Wodka (0,7l)*

Von den Blueten nur die gelben Bluetenblätter auszupfen, die grünen Kelchblätter nicht verwenden, denn sie machen das Getränk bitter. Die Bluetenblätter in eine weithalsige Flasche füllen und mit Wodka begiessen. Gut verschliessen und 10-14 Tage stehen lassen. Dann die Bluetenblätter abfiltern. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 03.02.1994 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Wodka

Stichworte: Alkohol, Vodka, Andreas, Getränk

Löwenzahnwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 l Wasser*
- *5 l Löwenzahnbluetenköpfe - offene, bei Sonnenschein*
- *- gepflückt*
- *3 Zitronen; Saft und Schale*
- *3 Orangen; Saft und Schale*
- *2 1/2 kg Kandißucker*
- *20 g Frische Hefe; zerbröckelt*

Zum Abmessen der Löwenzahnblueten ein Litermass verwenden. Die Blueten jeweils locker einfüllen.

Die Bluetenköpfe in ein tiefes Gefäss geben. Das Wasser aufkochen und 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Durch ein Tuch in einen grossen Kochtopf abseihen.

Saft und Schale der Zitrusfrüchte beigeben und alles zusammen mit dem Zucker kurz aufkochen. Den Sud abseihen und auf 30 Grad abkühlen lassen. Die Hefe mit etwas Sud anrühren und zugeben. Alles etwa 8 bis 12 Wochen in einem tiefen Gefäss zugedeckt stehenlassen.

Sobald die moussierende Gärung abgeschlossen ist, den Wein sorgfältig, ohne Bodensatz, in gewaschene und gut getrocknete Flaschen abfüllen und verkorken. Bis zum Genuss etwa 6 Monate lang an einem kühlen und dunklen Ort lagern. * Quelle: Nach: Oskar Marti Ein Pöt am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag 1994. ISBN 3-444-10416-2 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 13.11.1995 Stichworte: Getränke, Wein, Löwenzahn, P1

Stichworte: P1, Löwenzahn, Getränk, Wein

Stichworte	Getränke

Löwenzahnwurzellikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2000 g Löwenzahnwurzeln*
- *10 l Wasser*
- *3600 g Zucker*
- *400 g Dunkles Schokoladenpulver - ungesüsst*
- *8 dl Cognac*
- *4 l Alkohol; 96 vol-o/o*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Oskar Marti -

- Ein Pöt am Herd - Sommer

- in der Küche - Hallwag,

- 1994 - ISBN 3-444-10421-9

- - Erfasst von Rene Gagnaux

Die Wurzeln werden in August gesammelt. Die gut geputzten und gewaschenen Wurzeln in etwa 15 mm lange Stücke schneiden und im Ofen bei 70 bis 80 Grad während etwa 3 Stunden trocknen. Anschliessend bei 200 Grad im Ofen rösten. Abkühlen und in einer Kaffeemühle mahlen. Wasser und Zucker aufkochen. Die gemahlenen Löwenzahnwurzeln sowie das Schokoladepulver einrühren. Erkalten lassen, dann Cognac und Alkohol beimischen. Acht Tage stehenlassen, danach durch einen Kaffeefilter seihen und in Flaschen abfüllen. Kalt servieren.

Stichworte: Likör, Löwenzahn

Long Island Ice-Tea

Für 4 Portionen

VERSION 1

- *3 cl Rum*
- *3 cl Gin*
- *3 cl Tequilla*
- *3 cl Wodka*
- *1 TL Zucker*
- *5 cl Cola*

VERSION 2

- *2 cl Bacardi*
- *2 cl Gin*
- *2 cl Tequilla*
- *2 cl Wodka*
- *2 cl Triple Sec*
- *(um es zu versüssen) 2 cl Lemon Squash*
- *Cola zum auffüllen*

Den Alc mit dem Zucker gut vermischen und in ein hohes Glas mit Eis geben. Anschliessend mit dem Cola auffüllen.

WARNUNG: Höchstens 2 ICE-TEA'S in 90 Minuten zu sich nehmen. (Egal ob man einen Frust hat,..Oder nicht!) ** - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Datum: 26.05.1993 Stichworte: ZER, Longdrinks, Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Drinks, Getränk, ZER

Longdrink 'Miami Blue'

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Longdrinkglas mit 3/4 Eis füllen*
- *4 cl Wünschelburger Blue Curacao*
- *4 cl Tropica Light*
- *2 cl Zitronensaft*
- *Tonic*

Alle Zutaten in ein Glas geben, mit Tonic auffüllen. Mit einer Zitronenscheibe und einer Cocktailkirsche dekorieren. * Source: Haushalts-Journal ** From: J_Meng@lonestar.rüssel.sub.org (Joachim M. Meng) Date: 16 Apr 1994 22:40:00 +0100 Erfasser: Joachim Datum: 28.04.1994 Stichworte: Alkohol, Getränke, Longdrink

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Getränk

Longdrink für kurze Nächte

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Wodka*
- *(am besten Moskovkaya, nur nicht Grasovka!)*
- *2 cl weissen Martini dry*
- *2 cl Gin*

Die Zutaten in ein normales 0.2 l Glas füllen, mit Bitter Lemon auffüllen, den Saft einer halben Zitrone und Eis, evtl. noch etwas umrühren...

Anmerkung: Ich mag weder Gin noch Martini; obige Mischung find ich allerdings sehr lecker B***).

Wenn's die richtigen Zutaten sind (s. Wodka), schmeckt der Drink nicht nach Alkohol. Deshalb als Warnung: Ab dem dritten Glas sollte man sich am nächsten Tag nix vornehmen! ** From: martin_heise%os@zermaus.zer.sub.org Date: Sat, 16 May 1993 05:02:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Martin Datum: 20.08.1993 Stichworte: ZER, Getränke, Alkoholisch, Drinks, Longdrinks

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Drinks, Getränk, ZER

Longdrink-Pimm's

Für 4 Portionen

MAN NEHME

- *6 cl Pimm's*
- *(englischer Kräuterlikör auf Gin-Basis)*
- *1/2 Scheibe Zitrone*
- *1/2 Scheibe Orange*
- *1/2 Scheibe Gurke (Salatgurke)*
- *1 Pfefferminzblatt (frisch)*

Das Ganze mit 3 - 4 Eiswürfeln in ein Longdrinkglas und mit weisser Zitronenbrause auffüllen (mit Sprite schmeckt's nicht so gut)

Für Anglophile kann man das Ganze mit einem Union-Jack dekorieren.

Ich habe den Drink auch schon zusätzlich mit Cocktailkirsche und Ananas gesehen, aber das artet dann in Fruchtsalat aus.

Das Getränk eignet sich gut für grössere Parties, da er sehr schnell zubereitet ist. ** From: c.meyer@ldb.han.de (Carsten Meyer) Date: 21 Jun 93 13:04:00 +0200 Newsgroups: de.rec.mampf Erfasser: Carsten Datum: 01.10.1993 Stichworte: News, Getränke, Longdrinks, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Drinks, Getränk, News

Longdrink: Freefall

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Scotch-Whiskey*
- *2 cl Malibu*
- *1 cl Maracujasaft*
- *1 cl Zitronensaft*
- *6 cl Ananassaft*

Zutaten im Shaker mit Eis schütteln.

Erfasser: Datum: 11.05.1995 Stichworte: Longdrink, Party, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Longdrink, Party

Longdrink: Heartbreaker

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Rum, brauner*
- *2 cl Cherry Brandy*
- *6 cl Orangensaft*
- *6 cl Ananassaft*

Zutaten im Shaker mit Eis schütteln.

Erfasser: Datum: 11.05.1995 Stichworte: Party, Longdrink, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Longdrink, Party

Longdrink: Whitesnow

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Galliano*
- *1 cl Creme de Cacao (weiss)*
- *2 cl Maracujasaft*
- *2 cl Sahne*
- *Eiswürfel*
- *Karambolen*
- *Zimt*

Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in eine Cocktailschale abseihen.

Einen Karambolestern an den Glasrand stecken und den Drink mit Zimtpulver bestreuen.

Erfasser: Datum: 11.05.1995 Stichworte: Party, Longdrink, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Longdrink, Party

Lorbeerlikör (italienisch)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *15 Lorbeerblätter, frisch*
- *1/4 l Alkohol (95%)*
- *400 g Wasser*
- *400 g Zucker*

Lorbeerblätter und Alkohol mischen und einige Tage stehen lassen. Aus Wasser und Zucker eine Lösung herstellen. Lobeeransatz durch Kaffeefilter giessen und mit der kalten Zuckerlösung mischen. * Quelle: -Irene ** Gepostet von Seidel Date: 30 Jun 1995 Erfasser: Datum: 08.08.1995 Stichworte: Getränke, Likör, Lorbeer, P1

Stichworte: Likör, P1, Lorbeer, Getränk

Lover's Nocturne

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *4 cl Drambuie*
- *4 Prise Angostura*

Alle Zutaten im Shaker mischen. In vorgekühlte Cocktailschale füllen.

Stichworte: Cocktail, Drambuie, Vodka

Lumumba 2

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Creme de Cacao braun*
- *8 cl Weinbrand*
- *Eiskalte Milch*
- *Geriebene Schokolade*

Likör und Weinbrand in einen Tumbler giessen, mit Milch auffüllen und mit geriebener Schokolade bestreuen. Im Winter event. heisse Milch verwenden.

Stichworte: Longdrink, Kakao, Weinbrand, Milch

Lumumba I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Brandy*
- *Kalter Kakao; zum Auffüllen*

MMMMM-------------------------------GARNITUR---------------------------

4 tb Geschlagene Sahne

Kakaopulver

Brandy in das Highballglas geben, mit Kakao auufüllen und kurz umrühren. Eine Sahnehaube darauf setzen und sie mit Kakaopulver bestreuen.

Stichworte: Schnaps, Longdrink, Kakao

Lumumba II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Brauner Rum*
- *40 cl Kakao; eisgekühlt*

MMMMM------------------------------GARNITUR--------------------------

4 ts Schokoraspel

Die Zutaten zusammen im Shaker mit Eiswürfeln im Longdrinkglas verrühren und den Drink mit Schokoladenraspeln bestreuen. Mit Trinkhalm servieren.

Stichworte: Longdrink, Rum, Kakao

Lumumba III

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Creme de Cacao braun*
- *8 cl Weinbrand*
- *Eiskalte Milch - zum Auffüllen*

MMMMM-------------------------------GARNITUR---------------------------

Schokoladenraspel

Creme de Cacao und Weinbrand in den Tumbler giessen, mit Milch auffüllen und umrühren. Mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Stichworte: Longdrink, Weinbrand, Milch

M.J. Sling

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *3/4 cl Creme de Cassis*
- *1 1/2 cl Kirschwasser*
- *1 1/2 cl Slö Gin*
- *1 Prise Grenadine*
- *1 p.Port. Limone*
- *Mineralwasser*
- *Frische Minze*

Die Limone halbieren und den Saft über Eiswürfel in ein Slingglas pressen. Die übrigen alkoholischen Zutaten dazugeben. Mit dem Mineralwasser auffüllen und sachte umrühren. Mit einer Limonenschale und frischer Minze garnieren. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Macademia-Power-Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Milch*
- *50 g Macadamia*
- *1/2 Banane*
- *2 TL Multipekt plus Lecithin*
- *1 Spur Multivitaminpulver Ht*
- *1 TL Multimineralpulver Ht*
- *1 TL Zucker; oder Xylit; oder Süssstoff 2 Lightsüss*
- *2 Prise Zitrone*
- *100 g Eiswürfel*

Zutaten in den Mixer geben, gut verquirlen, fertig!! ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Magic Maraschino

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Champagner*
- *8 cl Maraschino Likör*
- *Zitronensorbet*
- *Cocktailkirsche*
- *Orange*

Mit einem Löffel eine Locke Zitronensorbet abschaben und in ein Champagnerglas geben. Cocktailkirschen und Maraschine zufügen. Alles mit eiskaltem Champagner auffüllen. Das Glas mit einer Organgenscheibe garnieren.

Stichworte: Champagner, Cocktail, Maraschino

Mai Tai

Für 4 Portionen

Zutaten

- *32 Eiswürfel*
- *8 cl Zitronensaft*
- *4 cl Limettensirup*
- *4 cl Amaretto; oder Mandellikör - oder Mandelsirup*
- *12 cl Weisser Rum*
- *12 cl Dunkler Rum*
- *4 cl Apricot Brandy*
- *Cocktailkirsche*
- *Minzeblättchen*

Alle Zutaten mit 5/8 der Eiswürfeln im Sheker kurz schütteln. Dann in ein mit dem restlichen Eis gefüllten Longdrinkglas abseihen. Nach Belieben mit Cocktailkirschen und Minze garnieren.

Stichworte: Früchte, Longdrink, Rum

Mai Tai I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Jamaica Rum*
- *2 cl hochprozentiger brauner Rum*
- *2 cl Lemon Juice*
- *4 cl Lime Juice*
- *(ich nehme 6 cl Zitronensaft)*
- *1 cl Apricot Brandy*
- *Minzezweig*
- *Limonenviertel*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit gestossenem Eis gefülltes Glas geben. Mit Minzezweig garnieren, Limone darüber auspressen und dazugeben. ** Erfasst und gepostet von Axel Ulzen (2:2410/100.18) vom 07.06.1994 Erfasser: Axel Datum: 01.08.1994

Stichworte:

Stichworte	Getränke

Maibowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bd. Waldmeister*
- *Pfefferminzblätter*
- *Erdbeerblätter*
- *Johannisbeerblätter*
- *4 Zitronen; den Saft davon*
- *2 Zitrone; die Schale*
- *3000 ml Weisswein*
- *1500 ml Sekt; oder Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Nach: dtv-Küchenlexikon - Erfasst: Ulli Fetzer Die Blätter und Zitronen in eine Glasschüssel geben, mit Weisswein auffüllen, nach 15-20 Minuten in den Bowlenkübel seihen und den Maitrunk mit Sekt oder Mineralwasser auffüllen.

Stichworte: Wein, Sekt, Bowle, Waldmeister, Wein

Make me crazy

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Vodka*
- *2 cl Maraschino*
- *2 cl Barcadi weiss*
- *2 cl Sahne*
- *O-Saft*
- *Ananassaft*

Im Shaker die Zutaten mischen und in ein Longdrinkglas geben (O-und An-Saft nach Bedarf). ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Malaga-Cobbler

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 TL Grenadinesirup*
- *1 TL Curacao*
- *1 TL Cusenier*
- *1 Spritzer weisser Rum*
- *1 Cocktailmass Malaga*
- *Eis*

Eis fein schaben und ein Cobblerglas zur Hälfte damit füllen. Alle Zutaten über das Eis giessen und verrühren. Mit Mandarinen, Orangen und Weintrauben garnieren. ** Gepostet von: Andrea Schneider Erfasser: Andrea Datum: 07.04.1996 Stichworte: Cocktail

Stichworte: Cocktail

Stichworte	Getränke

Malvenbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Malventee*
- *Saft einer Zitrone*
- *1 Tasse Apfelsaft*
- *1 Orange*
- *2 Bananen*
- *2 Äpfel*

Den gekochten Malventee abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Früchte in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in den erkalteten Malventee einrühren. Die Malvenbowle noch ca. 1 Std. kaltstellen, dann servieren. ** Gepostet von Bernd Troßynski Date: Mon, 26 Sep 1994 Erfasser: Bernd Datum: 25.10.1994 Stichworte: Cocktail, Longdrink, Party, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Longdrink, Party

Malvenbowle (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 l Malventee*
- *4 Zitrone; den Saft davon*
- *4 Tasse Apfelsaft*
- *4 Orange*
- *8 Bananen*
- *8 Äpfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Gepostet: Bernd

- Troßynski 2:240/5020.25 -

- 26.09.94

Den gekochten Malventee abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Früchte in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in den erkalteten Malventee einrühren. Die Malvenbowle noch ca. 1 Std. kaltstellen, dann servieren.

Stichworte: Früchte, Tee, Bowle

Stichworte	Getränke

Malvenpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Beutel Malventee*
- *300 g Kandis*
- *1 Flasche Rotwein*
- *Saft 1/2 Zitrone*
- *1/8 l Arrak*

FÜR (4 GLÄSER)

Teebeutel mit 1 Liter kochendem Wasser überbrühen und ziehen lassen. den Kandis im Tee auflösen. Zitronensaft, Rotwein und Arrak untermischen und alles nochmals erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen. 1 Vanilleschote 4 Gewürznelken 1 Zimtstange 4 Sternanis Saft 1 Zitrone 4-6 Klumpen brauner Kandis 400 ml starker, schwarzer Tee 400 ml Orangensaft 100 ml Rum

Vanilleschote längs aufschlitzen und mit dem Messerrücken das Mark herausschaben. Tee, Orangensaft und Rum in einen Topf geben. Vanilleschote und -mark, Nelken, Zimt, Anis und Zitronensaft hinzufügen und erhitzen. Mit Kandis süssen. Punsch durch ein Sieb in Gläser füllen und jeweils mit Zitronenspirale garnieren. ** Gepostet von: Halt Enid ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Tee, Alkoholisch, P4, Punsch, Würziger, Tee, Alkoholisch, P4, Punsch

Stichworte: Alkohol, P4, Tee, Punsch, Würziger

Stichworte	Getränke

Malz-Kwas (Solodowyj kwas)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Weizenmalz*
- *250 g Gerstenmalz*
- *250 g Weizenmehl*
- *250 g Buchweizenmehl*
- *kochendes Wasser*
- *1 1/2 EL Trockenhefe*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Irina Carl, Russisch -

- kochen, Edition dia 1993

- - ISBN 3 86034 112 X -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Am populärsten war Kwas, in Dutzenden von Varianten bekannt seit 1056. Die Zubereitung von Kwas ist langwierig und aufwendig. Zunächst wird eine Maische aus Wasser, Mehl und Malz angesetzt, die dann fermentiert wird. Später verdünnt man sie und reichert sie mit Hefe, Zucker und diversen natürlichen Geschmacksstoffen an. Kwas wird ungekocht und stets kalt getrunken. Die unterschiedlichsten Geschmacksnoten verleihen ihm Säfte von Früchten (Äpfel, Birnen) und Beeren sowie manche Gewürze wie Anis und Kräuter, beispielsweise Minze. Kwas wird heute hauptsächlich industriell hergestellt und oft im Sommer auf der Strasse vom Fass gezapft. Im Handel findet man verpacktes Kwas-Konzentrat, das nur mit Wasser verdünnt zu werden braucht. Nach etwas vereinfachtem Rezept kann man Kwas auch zu Hause herstellen. Beachten: einige Tage vorher beginnen. Das Malz mit dem Mehl vermengen und mit kochendem Wasser übergiessen, bis ein dicker Brei entsteht. Fünf Stunden zum Mälzen zur Seite stellen. Kochendes Wasser zugiessen, bis das Cetränk so flüssig wie Bier wird und vom Löffel abtropft. Kaltstellen. Die Hefe in ein wenig von der Flüssigkeit anrühren, ausserdem 3 Esslöffel (bezogen auf Zubereitung für 4 Flaschen) von dem entstandenen Bodensatz beifügen. Zu dem Mehlwasser geben. Wenn alles abgekühlt ist, in einen anderen Behälter, beispielsweise ein Fass, füllen und ein bis zwei Tage gären lassen. In Sektflaschen abfüllen, fest verschliessen und einige Tage kühlstellen, beispielsweise im Keller.

Stichworte: Russland, Kalt, Malz, Kwas

Stichworte	Getränke

Mambo

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/8 l Früchtetee*
- *1 TL Puderzucker*
- *1 Honigmelone*
- *1 Limone ;unbehandelt*
- *3/4 l Orangensaft*
- *1 Orange ;unbehandelt*
- *Cocktailkirschen*
- *Zitronenmelisse*
- *Cocktailspiesse*

Früchtetee mit Puderzucker verrühren. Honigmelone halbieren, mit einem Löffel die Kerne auskratzen. Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher oder einem Löffel herausnehmen, die Hälfte davon pürieren und mit dem Tee verrühren. Limone spiralförmig dünn schälen, dann auspressen. Orangensaft und Limonensaft zugiessen, umrühren und auf Gläser verteilen. Orange in Scheiben schneiden, mit diesen, Cocktailkirschen und Zitronenmelisse den Glasrand verzieren. Restliche Melonenkugeln auf Cocktailspiesse stecken, auf die Gläser legen und mit Limonenschale verzieren. * Quelle: BHW Wohnen 3/95 gepostet von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 13.11.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, Alkoholfrei, P4

Stichworte: P4, Cocktail, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Man Club

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Gin*
- *1 cl Amaretto*
- *1 Bl. Zitronensaft*
- *8 cl Aprikosensaft*

Alles im Shaker zubereiten und mit Meerjungfrauen und einer Cocktailkirsche garnieren. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Manager-Flip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Eigelb*
- *2 TL Orangensaft; eisgekühlt*
- *1 Kugel Vanilleeis*
- *2 cl Cognac*
- *1 Spur Cayennepfeffer*

Eigelb. Orangensaft, Vanilleeis und Cognac mit dem Schneebesen gründlich schlagen. In ein Glas füllen und mit dem Cayennepfeffer bestreut servieren. * Quelle: eine Kollegin Erfasst und gepostet: Peter Mackert, 30.06.94 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Mandarine mit Weinbrand

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Mandarinensirup*
- *4 cl Weinbrand*
- *2 cl Orangensaft*

Die drei Zutaten mit Eiswürfeln gut schütteln und auf reichlich zerschlagenes Eis in eine Cocktailschale giessen. * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, Cocktails, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Cocktails, Getränk

Mandarinen-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *15 Mandarinen*
- *1 l 90%iger Weingeist*
- *1 kg Zucker*
- *5 1/2 l Wasser*

Mandarinen unter heissem Wasser sorgfältig waschen und gründlich abtrocknen. Schale ganz dünn schälen und mit den zerkleinerten Früchten in den Krug geben. Mit 1 l Weingeist auffüllen. 4 Wochen gut verkorkt stehen lassen.

Läuterzucker herstellen und nach dem erkalten zum Mandarinen-Extrakt giessen. Noch einige Tage stehen lassen. Dann filtern, in Flaschen füllen und verkorken.

Um die Farbe zu verbessern, können einige Tropfen Lebensmittelfarbe zugegeben werden.

Nach dem gleichen Rezept können Sie auch Zitronen- und Orangen-Likör herstellen. Dann bereiten Sie aus 4-6 Früchten den Extrakt. * Läutern siehe Rezept Läuterzucker Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Mandarinen, Orangen, Zitronen, Likör

Stichworte: Orangen, Früchte, Likör, Mandarinen

Mandarinengeist

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Mandarinen*
- *200 g Kumquats*
- *100 g Limequats*
- *8 Nelken*
- *250 ml Alkohol, 96 Vol.-%*
- *550 ml Korn*
- *250 ml Zuckersirup*
- *250 ml Destilliertes Wasser*

Die Früchte mit einer Gabel mehrfach einstechen, Mandarinen jeweils mit 2 Nelken bestecken. Die Früchte mit dem 96%igen Alkohol in einem fest verschliessbaren Gefäss ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Korn und den Zuckersirup zufügen.

Nach ein paar Wochen dann das Getränk durch einen Papierkaffefilter giessen und mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke bringen.

Nun die Früchte mit dem Alkohol in weithalsige Flaschen füllen.

Wenn sich bei längerer Lagerung Flocken bilden, muss man wieder filtrieren und die Früchte entfernen. * Quelle: nach: Meine Familie & Ich Heft 11/83 erfasst: A. Bendig Erfasser: Astrid Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränke, Schnaps, Mandarine, Korn, P2

Stichworte: Schnaps, Mandarine, Korn, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Mandarinenshake (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Dos. Mandarinenfilets*
- *1 Zitrone; Saft*
- *2 EL Zucker*
- *500 g Kefir 1.5 o/o Fett*
- *4 Scheib. Zitrone; oder Orange*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Die Mandarinenfilets abtropfen lassen, ein Filet pro Glas beiseite legen. Die restlichen Früchte mit Zitronensaft und Zucker in den Mixer geben und alles gut durchmixen. Den Kefir dazugiessen, und alles nochmals auf kleinster Stufe mixen. Den Drink in Longdrinkgläser geben, und an jedes Glas eine Zitronen- oder Orangenscheibe sowie ein Mandarinenfilet stecken.

Stichworte: Mandarine, Kefir, Milch

Mandellikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Geschälte Mandeln*
- *125 g Brauner Kandißucker*
- *200 ml Wasser*
- *500 ml Cognac*
- *1/2 Zimtstengel*
- *2 Stück Sternanis*
- *3 Tropfen Bittermandelaroma*

Mandeln im Cutter grob hacken. Kandißucker und Wasser aufkochen und so lange kochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann die Mandeln beifügen und alles auf mittlerem Feuer zugedeckt während fünf Minuten kochen lassen; dabei gelegentlich umrühren.

Die warme Mandelflüssigkeit mit Cognac, Zimt, Sternanis und Bittermandelaroma mischen und in ein grosses Einmachglas geben. Gut verschliessen und an einem warmen Ort 14 Tage stehen lassen.

Die Flüssigkeit zuerst durch ein Sieb, anschliessend durch ein Gazetuch oder einen Geleesack filtrieren. In Flaschen füllen und gut verschliessen.

Haltbarkeit: an einem kühlen Ort 6 Monate. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Likör, Mandel, Cognac, P8

Stichworte: Schnaps, Likör, P8, Mandel, Getränk

Stichworte	Getränke

Mandelmilch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 g Mandeln; geschält*
- *1400 g Puderzucker*
- *12 l Milch*
- *16 EL Orangenbluetenwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Brahim Lagunaoui

- - Marokkanisch kochen -

- Edition d i a, 1992 -

- ISBN 3 86034 121 9 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Mandeln mit der Hälfte des Puderzuckers vermischen und so fein wie möglich mahlen, bis eine glatte Paste entsteht. Mit 1/3 der Milch verrühren und zur Seite stellen. Die restliche Milch mit dem restlichen Puderzucker verrühren. Das Orangenbluetenwasser hinzufügen. Das Mandelmilch sieben und der Milch zugeben. Kühl servieren.

Stichworte: Mandel, Marokko, Milch

Mandelmilch I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Mandeln; geschält*
- *350 g Puderzucker*
- *3 l Milch*
- *4 EL Orangenbluetenwasser*

Die Mandeln mit der Hälfte des Puderzuckers vermischen und so fein wie möglich mahlen, bis eine glatte Paste entsteht. Mit 1/3 der Milch verrühren und zur Seite stellen.

Die restliche Milch mit dem restlichen Puderzucker verrühren. Das Orangenbluetenwasser hinzufügen. Das Mandelmilch sieben und der Milch zugeben.

Kühl servieren. * Quelle: Nach: Brahim Lagunaoui Marokkanisch kochen Edition d i a, 1992 ISBN 3 86034 121 9 Erfasst von Rene Gagnaux ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Sun, 14 May 1995 Erfasser: Rene Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränke, Milch, Mandel, Marokko, P1

Stichworte: P1, Mandel, Marokko, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Mango Pepper (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Eingelegte grüne Pfeffer*
- *32 Eiswürfel*
- *40 cl Mango-Nektar*
- *4 cl Zitronensaft*
- *4 Zitronenschalespirale*
- *Bitter Lemon*

Pfefferkörner zerdrücken, mit 5/8 der Eiswürfeln, Nektar, Zitronensaft schütteln. Ins Glas auf Eis und Zitronenspirale abseihen. Bitter Lemon aufgiessen, nach Belieben dekorieren.

Stichworte: Pfeffer, Longdrink, Mango

Mango-Apfel-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Mangosirup*
- *3 cl Zitronensaft*
- *50 ml Apfelsaft*
- *2 cl Calvados*
- *1 Eiswürfel*
- *Mineralwasser; zum Auffüllen*

Sirup. Zitronensaft, Apfelsaft, Calvados und Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und gut verrühren. Mit Mineralwasser auffüllen und mit Mangoschnitzen verzieren. * Quelle: Spar Haushaltsjournal gepostet von Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränk, Alkohol, Früchte, P1

Stichworte: Früchte, Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Mango-Bananen-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Mangofruchtfleisch*
- *200 g Banane*
- *8 cl Weisser Rum*
- *200 ml Orangensaft*
- *Mineralwasser*

Mangofruchtfleisch mit Banane in einem Mixer pürieren. In ein Glas geben. Rum und Orangensaft zugiessen, mit Mineralwasser auffüllen und gut umrühren. Mit einem kleinen Früchtespiess dekorieren.

Stichworte: Banane, Rum, Kalt, Mango

Manhattan

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Prise Angustora*
- *2/3 Roggenwhisky*
- *1/3 Süsser Wermut*

Gut verrühren und durch ein Sieb in ein Cocktailglas geben. Mit einer Kirsche servieren.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 13.11.1995 Stichworte: Cocktail, Roggenwhisk, Wermut, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Wermut, Roggenwhisk

Manhattan Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Teil Kirschsaft (ungesüsst)*
- *4 Teile Ginger Ale*
- *1 Spritzer Limettensaft*
- *1 Cocktailkirsche*

Kirschsaft. Ginger Ale und den Limettensaft mit grossen Eiswürfeln in ein Mixglas geben. Gut verrühren und in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

Mit der Cocktailkirsche dekorieren.

(Original: 4 Teile Canadian Whisky, 2 Teile roter Wermut, 2 Spritzer Angustora) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Manhattan dry

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Canadian Whisky*
- *2 cl Vermouth Dry*
- *Dashes Angostura*
- *Zitronenschale*

Zubereitung wie Campari Cocktail, Zitronenschale nicht dazugeben. ** From: Andrej_Krywcun@f2977.n2487.z2.fido.sub.org Date: Sat, 28 May 1994 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Andrej Datum: 29.06.1994 Stichworte: Getränke, Aperitif, Cocktail, Alkoholisch, Fido

Stichworte: Alkohol, Cocktail, Aperitif, Fido, Getränk

Manor Punch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Whisky*
- *8 cl Martini bianco*
- *4 Prise Drambuie*

Alles miteinander mischen, mit einer kandierten Kirsche servieren.

Stichworte: Cocktail, Drambuie, Whisky, Martini

Maracuja mit Ananas

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Maracujasirup*
- *4 cl Ananassirup*
- *2 cl Zitronensaft*
- *4 cl Orangensaft*
- *4 cl Grapefruitsaft*

Beide Sirupsorten mit dem Zitronensaft und ein paar Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Auf frische Eiswürfel ins Glas giessen und mit Orangen- und Grapefruitsaft auffüllen. * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Maracuja mit Gin

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Maracujasirup*
- *4 cl Gin*
- *3 cl Zitronensaft*
- *3 cl Orangensaft*

Alle Zutaten mit Eiswürfeln schütteln, bis der Shaker beschlagen ist. Dann ohne Eis ins Glas giessen. * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Maracuja mit Kokos

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Kokossirup*
- *4 cl Maracujanektar*
- *4 cl Grapefruitsaft*
- *4 cl Orangensaft*

Alle Zutaten mit Eis im Shaker gut schütteln. Dann ohne Eis ins Glas giessen. * Aus essen & trinken 6 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Maracuja mit Rum

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Maracujasirup*
- *2 cl Weisser Rum*
- *1 cl Zitronensaft*

Alle Zutaten auf Eiswürfeln gut schütteln und auf frischen Eiswürfeln im Glas anrichten. * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Maracuja-Teebowle (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 dl Starker schwarzer Tee*
- *1 TL Muskatnuß; gerieben*
- *4 EL Zucker*
- *1 Limette; Saft*
- *1 Zitrone; Saft*
- *5 dl Maracujanektar*
- *Gefrorenes Mineralwasser*
- *- ohne Einsatz in Eisschal*
- *7 dl Mineralwasser*

Tee aufbrühen, Muskat zufügen und fünf Minuten ziehen lassen. Abseihen und kalt stellen. Tee in eine Bowlenschüssel giessen, Zucker und Säfte dazugiessen, umrühren. Den Mineralwassereisblock in die Bowle geben und mit Mineralwasser auffüllen. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränke, Bowle, Tee, Maracuja, P1

Stichworte: Maracuja, P1, Tee, Bowle, Getränk

Maraschino Hit

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eigelb*
- *4 EL Puderzucker*
- *16 cl Maraschino*
- *1/2 l Heisse Milch*

Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Maraschino dazugeben und in ein Becherglas füllen. Mit der heissen Milch auffüllen, dann umrühren und sofort servieren.

Stichworte: Eigelb, Maraschino, Milch

Marco Polo

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Zitronenmarmelade*
- *1 Pk. Joghurt; a 150 g*
- *250 ml Orangensaft; frisch gepresst*
- *Mineralwasser*

Zitronenmarmelade mit Joghurt und Orangensaft in einen Mixer geben, gut verschlagen, den Saft auf Gläser verteilen und kurz vor dem Servieren mit Mineralwasser auffüllen. * Quelle: erfasst von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 18.12.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Alkoholfrei, P4

Stichworte: P4, Longdrink, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Margarita

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Tequila*
- *4 cl Triple-Sec -oder Cointreau*
- *4 cl Limettensirup*
- *4 cl Zitronensaft*
- *20 Eiswürfel*

Eiswürfel im Mixer klein hacken, Eis mit allen Zutaten in einen Shaker geben. Gut mixen, die Margarita in ein Cocktailglas mit Zuckerrand giessen und mit einem Trinkhalm servieren.

Stichworte: Limetten, Cocktail, Tequila

Margarita - nur echt mit dem

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Tequila*
- *1 cl Orangenlikör*
- *2 EL Limettensaft*
- *3 Eiswürfel*
- *Salz*

Für mehrere Drinks die margarita am besten im Mixer zubereiten. Alle Zutaten (bis auf Eis und Salz) in den Mixer geben und das Getränk schaumig mixen. Glasränder befeuchten. Salz auf einen Teller streuen. Gläser kopfüber kurz hineintauchen. Eis in die Gläser geben, mit Margarita auffüllen. :Stichworte : Getränke, Kalt, Likör, Limette, P1, Tequila :Notizen (*) : : : Quelle: 12.01.97 I. Benerts : Stichworte: Limetten, Likör, P1, Tequila, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke
*	Aus de Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts

Marlon Brando's Pübla Flip

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

12 cl Tequila

4 Barlöffel brauner Rum

4 Barlöffel Creme de Cacao

2 pk Vanillezucker

4 Eigelb MMMMM---------------------------------DEKO-----------------------------

Zimtpulver MMMMM-----------------------------ZUBEREITUNG-------------------------

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eis kräftig schütteln und in ein Glas abseihen. Mit Zimt bestäuben. Astrid Bendig 26.11.94

Stichworte: Cocktail, Würzig, Lieblich

Marlowes Gin Gimlet

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Gin*
- *16 cl Limettensaft*

Zutaten im Rührglas auf viel Eis rühren. In Cocktailschale geben.

Stichworte: Cocktail, Gin

Martini

Für 4 Portionen

FÜR EINE 3/4-LITER-FLASCHE

- *3/8 l Gin*
- *1/2 l trockenen Wermut*
- *pro Cocktail 1 Olive*

Gin und Wermut in eine Flasche füllen. Die Cocktails eiskalt oder (vorzugsweise) mit Eis geschüttelt (nicht gerührt) mit einer Olive servieren. ** From: c.bluehm@link-f.comlink.de Date: Fri, 04 Dec 1992 04:12:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 09.09.1993 Stichworte: ZER, Getränke, Drinks, Martini, Wermut, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Martini, Wermut, Drinks, Getränk, ZER

Martini (Dry)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3/16 trockener Wermut*
- *13/16 Trockener Gin*

Gut mit Eis verrühren und mit einem Stückchen Zitronenschale servieren.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 13.11.1995 Stichworte: Cocktail, Gin, Wermut, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Gin, Wermut

Martini Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Vermouth Dry*
- *5 cl Gin*
- *1 grüne Olive mit Stein*

Im Rührglas auf viel Eiswürfel verrühren, im vorgekühlten Martiniglas abseihen, Olive dazugeben.

(Na liebe Bond-Fans, man kann ihn auch geschüttelt trinken, das würde ich sogar vorziehen.) ** From: Andrej_Krywcun@f2977.n2487.z2.fido.sub.org Date: Sat, 28 May 1994 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Andrej Datum: 29.06.1994 Stichworte: Getränke, Aperitif, Cocktail, Alkoholisch, Fido

Stichworte: Alkohol, Cocktail, Aperitif, Fido, Getränk

Stichworte	Getränke

Martini Dry

Für 4 Portionen

Zutaten

- *28 cl Gin*
- *4 cl Vermouth Dry; Noilly Prat*
- *4 Olive - oder Zitronenschale*

Zutaten in ein mit viel Eis gefülltes Rührglas rühren bis Kälte durch das Glas dringt; in vorgekühlte Cocktailschale abseihen; Olive dazu oder mit Zitronenscheibe abspritzen.

Stichworte: Cocktail

Mary Pickford

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Weisser Rum*
- *4 Prise Grenadine*
- *16 cl Ananas Juice*
- *4 Cocktailkirsche*

Zutaten auf gestossenem Eis im Shaker schütteln. In eisgekühlte Cocktailschale geben. Cocktailkirsche obenauf.

Stichworte: Ananas, Cocktail, Rum

Masala doodh (Milch mit Kardamom und Mandeln,Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 dl Milch*
- *1/8 TL Safranpulver*
- *1/4 TL Kardamompulver*
- *1/4 TL Muskatpulver*
- *4 TL Zucker*
- *2 EL Pistazien; fein gehackt*
- *2 EL Mandeln; geschält,in Stifte*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Sushila Issar

- und - Mrinal Kopecky,

- Indisch - Kochen, Hädecke

- 1991 - ISBN 3-7750-0222-7

- - Erfasst von Rene Gagnaux

Die Milch in einen Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Safran, Kardamom, Muskatpulver und Zucker einrühren und 1 bis 2 Minuten stehen lassen. Auf Tassen verteilen, mit Pistazien und Mandeln garnieren, heiss servieren.

Stichworte: Indien, Mandel, Kardamon, Milch

Stichworte Getränke

Matelimonade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 ml Wasser*
- *8 TL Grüne Mateblätter*
- *4 Zitronen; Saft*
- *8 TL Zucker*
- *8 Eiswürfeln*
- *4 Prise Angostura*
- *Mineralwasser*
- *Zitronenscheiben*

Wasser zum Kochen bringen und etwas abkühlen lassen. Mateblätter in eine angewärmte Kanne geben und mit dem heissen, nicht mehr kochenden Wasser aufgiessen. Drei bis fünf Minuten ziehen lassen, seihen und abkühlen lassen.

In Longdrinkgläser Zitronensaft und Zucker gut miteinander verrühren, Eis dazugeben, Angostura aufspritzen, mit kaltem Mate aufgiessen. Umrühren und mit Mineralwasser auffüllen. Mit einer Zitronenscheide dekorieren und mit Trinkhalm servieren.

Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Mate, P4

Stichworte: P4, Kalt, Mate, Getränk

Stichworte	Getränke

Mazagran

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Gestossenes Eis*
- *100 ml starker kalter Kaffee*
- *10 ml Maraschino*

Mittelgrosses Longdrinkglas mit Eis füllen. Den Kaffee aufgiessen und Maraschino dazugiessen. Mit Trinkhalm servieren.

Erfasser: Rene Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Kaffee, Maraschino, P1

Stichworte: P1, Longdrink, Kaffee, Maraschino, Getränk

Mazzagran

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Stange Zimt*
- *24 Gewürznelken*
- *4 Zitrone; Schale*
- *4 Orange; Schale*
- *2 Tasse Weisser Rum*
- *2 Tasse Whisky*
- *Brauner Zucker*
- *4 l Sehr heisser Kaffee*

Alle Zutaten, bis auf den Kaffee, in ein feuerfestes Gefäss geben und auf einem Rechaud langsam erhitzen. Dann mit einem Streichholz anzünden, kurz brennen lassen und mit dem heissen Kaffee aufgiessen.

Stichworte: Rum, Whisky, Heiss, Kaffee

Melange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/8 EL Paprika edelsüß*
- *0.1 EL Knoblauchpulver*
- *0.1 EL schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.*
- *0.05 EL Chilipulver*
- *0.05 EL Getrockneter Thymian*
- *0.05 EL Getrockneter Oregano*
- *0.05 EL Zwiebelpulver*

* Quelle: K.-H. Boller Erfasser: Datum: 19.08.1996 Stichworte: Würze, Jerk, Kreole, Karibik, P40

Stichworte: Gewürze, P40, Karibik, Kreole, Jerk

Melanie Rose

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Eiswürfel; bis Hälfte mehr*
- *8 TL Campari*
- *8 cl Gin*
- *8 cl Maracuja Nektar*
- *8 cl Orangensaft*
- *Sekt*
- *Orangenschale*
- *Kirsche*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- nach: ARIEL-Broschüre

- - Leichte Schlemmermenüs

- - erfasst: A. Bendig

Eiswurfel. Campari, Gin und die Säfte im Shaker shütteln, in eine Sektschale seihen und mit gut gekühltem Sekt auffüllen. Mit Orangenschale und Kirsche garnieren.

Stichworte: Gin, Campari, Aperitif

Melohanni (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Wassermelone*
- *80 g Johannisbeersirup*
- *4 TL Zitronensaft*
- *8 Tropfen Vanilleextrakt*
- *Eiswürfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Kreativküche -

- Weidmann, Kreative Drinks

- - ohne Alkohol, 1987 -

- ISBN 3-275-00919-2

Alles gut mixen und mit Eiswürfeln servieren.

Stichworte: Longdrink, Sirup, Melone

Stichworte	Getränke

Melone-Buttermilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 dl Buttermilch*
- *200 g Honigmelone; püriert*
- *1 EL Sanddornsaft*

Alles miteinander vermischen. * Vital, Heft 5, 1994 ** From: Rene_Gagnaux@p58.f1401.n246.z2.fido.sub.org Date: Sun, 15 May 1994 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Rene Datum: 31.05.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Melone, Buttermilch, P1

Stichworte: P1, Kalt, Melone, Buttermilch, Getränk

Melonen-Basilikum-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Süsse Melone, reif*
- *16 Bd. Basilikum*
- *28 dl Weisswein*
- *28 dl Champagner, demi-sec*
- *4 dl Weisser Rum*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Tele 19/95 -

- erfasst von Rene Gagnaux

Melone halbieren, entkernen, mit dem Kugelausstecher aushöhlen. Die Kugeln in eine Bowleschüssel geben. Die Hälfte vom Basilikum gut waschen, in die Schüssel geben und Weisswein - gut gekühlt - dazugiessen. An einem kühlen Ort ein paar Stunden ziehen lassen. Basilikum entfernen. Rest des Basilikums sehr fein hacken, in die Schüssel geben, Champagner - gut gekühlt - und Rum zugiessen, umrühren und sofort servieren.

Stichworte: Champagner, Bowle, Melone, Wein

Melonen-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Netzmelone*
- *1000 g Erdbeeren*
- *24 Frische Pfefferminzblätter*
- *1/2 l Sherry*
- *8 l Weisswein*
- *28 dl Sekt - oder --*
- *28 dl Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SUEDWEST-TEXT -

- 02.06.94 Erfasst: Ulli

- Fetzer 2:246/1401.62

Melone halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch ablösen und würfeln. Erdbeeren putzen, halbieren. Minze waschen und trockentupfen. Alles in ein Bowlengefäss geben, mit Sherry beträufeln, ca. 15 Min. ziehen lassen. 1/3 vom Wein zugiessen und zwei Stunden kaltstellen. Mit restlichem Wein auffüllen. Vor dem Servieren Sekt oder Mineralwasser zugeben.

Stichworte: Erdbeeren, Bowle, Melone, Wein

Melonen-Bowle I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Netzmelone*
- *250 g Erdbeeren*
- *6 Frische Pfefferminzblätter*
- *1/8 l Sherry*
- *2 l Weisswein*
- *7 dl Sekt - oder --*
- *7 dl Mineralwasser*

Melone halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch ablösen und würfeln. Erdbeeren putzen, halbieren. Minze waschen und trockentupfen. Alles in ein Bowlengefäss geben, mit Sherry beträufeln, ca. 15 Min. ziehen lassen.

1/3 vom Wein zugiessen und zwei Stunden kaltstellen. Mit restlichem Wein auffüllen. Vor dem Servieren Sekt oder Mineralwasser zugeben. * Quelle: Südwest-Text 02.06.94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: 03 May 1995 Erfasser: Rene Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränke, Bowle, Melone, Erdbeer, Wein, P1

Stichworte: Erdbeeren, P1, Bowle, Melone, Getränk, Wein

Melonen-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 klein. Wassermelone*
- *4 cl Zitronensaft*
- *150 ml Grapefruitsaft*
- *3 cl Mandelsirup*
- *Minzeblättchen*

Von der Melone einen Deckel abschneiden. Fruchtfleisch auslöffeln, von den Kernen befreien und mit den restlichen Zutaten pürieren. Mit gestossenem Eis in die ausgekühlte Melone füllen. Mit Minze garnieren. * Quelle: Prima 6/95 gepostet von Jörg Weinkauf ** Gepostet von Jörg Weinkauf Date: Sun, 21 May 1995 Erfasser: Jörg Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränk, Alkoholfrei, Früchte, P1

Stichworte: Früchte, P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Melonen-Cocktail (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 klein. Wassermelone*
- *16 cl Zitronensaft*
- *600 ml Grapefruitsaft*
- *12 cl Mandelsirup*
- *Minzeblättchen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- prima 6/95 - gepostet:

- Jörg Weinkauf

Von der Melone einen Deckel abschneiden. Fruchtfleisch auslöffeln, von den Kernen befreien und mit den restlichen Zutaten pürieren. Mit gestossenem Eis in die ausgekühlte Melone füllen. Mit Minze garnieren.

Stichworte: Grapefruit, Melone

Melonenbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 klein. Wassermelone*
- *1 Zitronen*
- *1 EL flüssiger Honig*
- *1 Flaschen Bitter Lemon à 700 ml*

Melonenfleisch entkernen, in kleine Würfel schneiden und auf Gläser verteilen. Ausgepreßten Zitronensaft und Honig verrühren und über die Melonen gießen. Zuletzt mit Bitter Lemon auffüllen. :Stichworte : Alkoholfrei, Bowle, Getränk, Melone, S8 :Notizen (*) : : : Quelle: Erdgas, Haushalts-Kalender 1997 : : der Stadtwerke Bochum :Notizen (**) : : : Erfasst von Lothar Schäfer :Zusatz : Stichworte: Bowle, Melone, Alkoholfrei, Getränk, S8

Stichworte	Getränke
*	Zubereitungszeit : : ca. 15 Minuten

Melonenbowle (mit Campari)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 mittl. Wassermelone*
- *1/3 l Orangensaft*
- *1/3 l Grapefruitsaft*
- *1/3 l Ananassaft*
- *1 dl Grenadine*
- *2 dl Campari*
- *1 l Sekt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Stern 32/95 -

- Gepostet: Stefan Philipp

Die Melone schälen, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, entkernen und fein würfeln, mit den Fruchtsäften und die Hälfte vom Sekt ansetzen, zum Schluss den Campari dazugeben und abschmecken. Das Getränk soll trotz aller Fruchtigkeit einen leicht bitteren Geschmack haben. Nach belieben mit mehr Campari (bitter) oder Grenadine (süss) korrigieren. Kühl stellen und einen Tag ziehen lassen. Vor dem Servieren restlicher Sekt dazugeben.

Stichworte: Wein, Sekt, Bowle, Melone

Melonenbowle I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.2 Wassermelone*
- *0.4 Honigmelonen*
- *0.15 Fl. Amaretto*
- *0.1 Fl. Gin*
- *0.6 Fl. Wein*
- *0.8 Fl. Sekt*

Die Melonen zerkleinern und ca. 7 Tage in Amaretto und Gin einlegen. Zum Servieren dann den Wein und den gekühlten Sekt aufgiessen. Je nach Geschmack kann die Bowle auch mit Selters statt Sekt aufgegossen werden. ** Gepostet von: Axel Wälisch Erfasser: Axel Datum: 29.09.1996 Stichworte: Getränk, Bowle, Melone, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Bowle, Melone, Getränk

Melonenbowle mit Traubensaft und Cassis

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Unbehandelte Zitrone*
- *4 Ogenmelone - oder Netzmelone*
- *1 l Roter Traubensaft*
- *16 EL Zitronensaft*
- *16 EL Cassis; (schwarzer - Johannisbeerlikör)*
- *3000 ml Trockener Sekt*
- *Zitronenmelisse*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Nach ARD/ZDF - 19.07.95

- Erfasst: Ulli Fetzer

Zitrone heiss abwaschen und die Schale spiralförmig mit dem Sparschäler abschälen. Melone halbieren, entkernen und mit einem Kugelausstecher Kugeln aus dem Fruchtfleisch lösen. Traubensaft, Zitronensaft, Cassis und die Zitronenschale in ein Bowlengefäss geben. Melonenkugeln hinzufügen und alles 20 Minunten kaltstellen. Den Bowlenansatz mit gut gekühltem Sekt auffüllen, vorsichtig durchrühren und mit einigen Blättchen Zitronenmelisse garnieren. Entweder in der Bowlenschale oder in breiten Gläsern servieren. Pro 1/8 Liter ca. 145 kcal/607 kJ

Stichworte: Bowle, Melone

Stichworte	Getränke

Melonensoda

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 dl Milch*
- *1/2 dl Portwein*
- *100 g Zuckermelone*
- *3 Eiswürfel*
- *Mineralwasser; nach Belieben*

Den Melonenschnitz ohne Schale klein schneiden und zusammen mit der Milch und dem Portwein mixen.

Die Eiswürfel in ein hohes Glas geben und mit der Melonenmilch auffüllen. Nach Geschmack Mineralwasser zugeben. * Quelle: Zeitschrift Tele, Juli 1994 ** Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 18.08.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Milch, Melone, P1

Stichworte: P1, Kalt, Melone, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Met

Für 4 Portionen

IHR BRAUCHT:

- *1 Ballonflasche mit 10 l Inhalt*
- *1 Gärrohr mit Verschlusskorken*
- *Ausgespülte Flaschen*
- *Sterilisierte Korken*

UND AN ZUTATEN

- *4000 g Honig (egal welcher)*
- *5 l Wasser*
- *zerstossene Nelken*
- *Ingwerpulver*
- *Anispulver*
- *400 g Reinzuchthefe*

Den Honig mit dem Wasser in einem Topf gut vermischen und zusammen unter öfterem Umrühren aufkochen. Dabei mit Nelkenpulver, Ingwerpulver und Anis leicht würzen. Den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle sauber entfernen und die Flüssigkeit abkühlen lassen. Dann nochmals mit Küchenkrepp die Schaumreste entfernen. Einen kleinen Teil der Flüssigkeit abnehmen, solange sie noch lauwarm ist, die Hefe darin auflösen und in das Honigwasser rühren. Die abgekühlte Flüssigkeit in den Ballon füllen, mit dem Gärrohr verschliessen und ruhig aufbewahren, damit der Gärvorgang vonstatten gehen kann. Nach 2-3 Tagen bilden sich Blasen im Gärrohr. Das ist das Zeichen dafür, dass der Gärvorgang stattfindet. Dieser dauert je nach Menge 8-12 Tage. Er ist vorüber, wenn sich keine Blasen mehr im Gärrohr bilden. Dann wird der Met auf Flaschen gezogen und mit einem sauberen Korken verschlossen. Den Met kühl gestellt im Keller wie Wein lagern.

Ach ja: Je älter er wird, desto besser ist er natürlich. ** Gepostet von Christian Schröder Date: Thu, 04 May 1995 Erfasser: Christian Datum: 19.06.1995 Stichworte: Getränk, Met

Stichworte: Met, Getränk

Metrezept, Variante 1

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 kg Honig*
- *20 l Wasser*
- *Nelken; zerstossen*
- *Ingwerpulver*
- *Anispulver*
- *1600 g Reinzuchthefe*

MMMMMM-------------------------------MATERIAL---------------------------

4 Ballonflasche mit 10l

- Inhalt

4 Gärrohr m. Verschlusskorken

Ausgespülte Flaschen

Sterilisierte Korken MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Christian -

- Schröder, 04.05.1995

Den Honig mit dem Wasser in einem Topf gut vermischen und zusammen unter öfterem Umrühren aufkochen. Dabei mit Nelkenpulver, Ingwerpulver und Anis leicht würzen. Den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle sauber entfernen und die Flüssigkeit abkühlen lassen. Dann nochmals mit Küchenkrepp die Schaumreste entfernen. Einen kleinen Teil der Flüssigkeit abnehmen, solange sie noch lauwarm ist, die Hefe darin auflösen und in das Honigwasser rühren. Die abgekühlte Flüssigkeit in den Ballon füllen, mit dem Gärrohr verschliessen und ruhig aufbewahren, damit der Gärvorgang vonstatten gehen kann. Nach 2-3 Tagen bilden sich Blasen im Gärrohr. Das ist das Zeichen dafür, dass der Gärvorgang stattfindet. Dieser dauert je nach Menge 8 bis 12 Tage. Er ist vorüber, wenn sich keine Blasen mehr im Gärrohr bilden. Dann wird der Met auf Flaschen gezogen und mit einem sauberen Korken verschlossen. Den Met kühl gestellt im Keller wie Wein lagern. Ach ja: Je älter er wird, desto besser ist er natürlich.

Stichworte: Honig, Met, Wein

Metrezept, Variante 2

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1.2 kg Honig*
- *Reinzuchthefe - tokaj oder portwein*
- *Wasser*

MMMMM------------------------------MATERIAL--------------------------

0.2 Gährballon

0.2 Gärverschluss MMMMM--------------------------------QUELLE---------------------------

-- Gepostet: Marcus

- Vortkamp - 02.07.1995

Das o.g. Rezept bezieht sich auf 20 l. Selbstverständlich kann man auch andere Mengen produzieren. Dann wird halt proportional mehr Honig genommen. Bei der Hefe ist den Herstellerangaben Folge zu leisten. Meist reicht eine für ca 50 l. Von Ansätzen unter 10 l ist abzuraten. Da bei Gährprozessen absolute Sterilität herrschen muss, ist der Gährballon peinlichst zu reinigen. Schimmelpilze oder Fäulnisbakterien haben aus einleuchtenden Gründen nix in einem Gähransatz zu suchen. Man muss den Honig und das Wasser abkochen, damit auch hier sichergestellt ist, dass sich keine Keime in den Ansatz einschleichen. Am besten Muttis Schnellkochtopf oder ähnlich grossen Topf ausleihen. Ich hab dann immer ca. 3 liter Wasser mit 1,5 kg Honig aufgekocht. Das Ganze ist ein bisschen heikel, da man den Augenblick des Kochens genau abpassen muss, ein paar Sekunden nach dem Erreichen des Siedepunkts, macht sich das Honigwasser selbstständig und will den Topf verlassen, was in einer Riesensauerei endet. Also: Kochen ja, Überkochen nein (schnell von der Flamme nehmen). Das heisse Honigwasser vorsichtig in die Flasche füllen (am Anfang nicht so schnell, sonst kann die Flasche platzen). Nachdem der ganze Honig in der Flasche ist, mit abgekochtem Wasser auffüllen, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Zur Oberkannte der Flasche sollten 10 cm Platz sein, da die folgenden Reaktionen z.t. sehr heftig sein können, sonst schäumts über. Gährverschluss drauf und abkühlen lassen. Nachdem die Flasche mit Inhalt auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, kann die Hefe dazugegeben werden. Nach 3-4 Tagen sollten sich die ersten feinen Bläschen bilden. wenn der Ansatz nicht anspringt, vielleicht mit einer anderen Hefe etwas nachhelfen. Nun lassen wir den Ballon bei Zimmertemperatur 2 besser 3 Monate stehen. 2 bis 3 mal die Woche schütteln, und der Rest läuft von alleine. Nachdem die Bläschenbildung im Gährverschluss fast ganz nachgelassen hat, kann das Met abgefüllt werden. Das geht am besten mit einem Schlauch. Hiermit hab ich immer meine Probleme gehabt. Laut Buch soll das Ganze dann mindestens 2, besser 5 Jahre ruhen. Ich habe beim Abfüllen immer schon probiert (kann man nicht lassen), danach eine Woche in den Flaschen nachreifen lassen, dann gabs für mich kein Halten mehr. Bei mir hat keine Flasche länger als 5 Wochen gehalten, da waren schon alle leer. (lecker). Wer Lust hat kann das Met also bis zu St.Nimmerleinstag lagern, man kanns aber auch sofort trinken. Der Geschmack: schwer zu definieren. Man schmeckt den Honig wohl etwas heraus, aber das Zeug hat seinen gewissen Eigengeschmack den man nicht vergleichen kann. Zusätze: es gibt noch die Möglichkeit einige Zusätze hinzuzufügen. Z.B. Zitronensaft, schwarzen Tee um das Milieu anzusäuern. Das mag die Hefe ganz gerne, ist aber nicht notwendig. Auch mehl soll man hinzufügen können um der Hefe Schwebstoffe zum Anlagern zu liefern.

Stichworte: Honig, Met, Wein

Metrezept, Variante 3

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.44 l Naturtrüben Apfelsaft - ohne Konservierungsstoffe*
- *- ODER*
- *1 Äpfel; fein gerieben*
- *Hefekultur - Portwein oder Sherry*
- *2.88 l Wasser*
- *1.11 kg Honig*
- *2.22 Tabletten Hefenährsalz*
- *17.77 g Milchsäure 80 o/o*
- *0.44 EL Mehl*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Oliver Moses

- - 04.07.1995

Naturtrüber Apfelsaft (ohne Konservierungsstoffe) oder fein geriebene Äpfel und etwas Wasser mit einer Hefekultur (Portwein oder Sherry) vermischen, mit Taschentuch verschliessen, 3 Tage stehen lassen. Dann ist die Hefe ausreichend aktiviert und vermehrt. Wasser aufkochen. Honig auf max. 50 Grad erwärmen (damit er richtig flüssig wird), keinesfalls wärmer, und unter das mittlerweile auf 50 Grad abgekühlte Wasser mischen. Das Ganze auf Handwärme (max. 30 Grad) abkühlen lassen. Dann kommen nacheinander die Tabletten Hefenährsalz (Dünger für die Hefe, weil Honig kaum Nährstoffe ausser Zucker enthält). Milchsäure (Säure ist notwendig für ausgewogenen Geschmack, und Milchsäure ist ansonsten sehr stabil und wird durch Gärung nicht abgebaut); Mehl (verbessert Gärfähigkeit, Reste setzen sich später mit Hefe ab) und die angesetzte Hefe dazugeben. Das Ganze jetzt in einen Glasballon füllen, mit einen Gärröhrchen verschliessen und bei mindestens 20 Grad, besser 25 Grad gären lassen. Bei der angegebenen Menge Honig ist der Met meist nach 4-8 Wochen (unbedingt testen) geschmacklich hervorragend, hat etwas Kohlensäure (Gärung) und ist sehr trübe (Hefe). Man kann ihn aber auch fertig gären lassen. Dann auf jeden Fall, sobald die Gärung aufgehört hat (keine oder kaum Kohlendioxidentwicklung), von der schon abgesetzten Hefe abziehen. Dann muss geschwefelt werden, sonst kann der Geschmack leiden. Anschliessend an einen kühlen Ort (5-10 Grad) lagern, und nach 2 bzw. 4 Monaten nochmals von der Hefe abziehen. Der Met sollte jetzt klar sein. Gewerblich hergestellter Met muss immer Wasser/Honig im Verhaletnis 2:1 enthalten, also 3 Kg Honig auf 6 Liter Wasser. Dann gärt der Met aber nur noch sehr schlecht (125-140 Grad Öchsle) und kann evtl. nicht fertig durchgären. Er bleibt dann extrem süss und ist nicht geniessbar. Dann muss evtl. mit einer 2. Hefekultur nachgeimpft werden, und evtl. mehr Hefenährsalz in die Lösung. Aber achtung: Hefenährsalz schmeckt salzig, wenn es nicht vollständig von der Hefe abgebaut wird. Man rechnet 1 Tablette auf 500g Zuckerzusatz (oder 600g Honig). Mein Tip: Der frische, 4-6 Wochen alte Met schmeckt leicht gekühlt sehr gut. Er ist auch noch relativ gut verträglich, weil er nicht zuviel Alkohol hat (4-8 o/o, je nach Gärung) und ist sehr süffig. Leider hält er nicht lange in diesem Stadium, weil die Gärung nicht zu unterbrechen ist. Aber man kann ja auch mal weniger als 10 Liter ansetzen und ihn für einen kleine Party ansetzen.

Stichworte: Honig, Met, Wein

Mexican Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Tequila*
- *1/2 Ananassaft*
- *1 Prise Grenadine*

Alles gut mit Eis Schütteln und durch ein Sieb in ein Cocktailglas geben.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Tequila, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Tequila

Mexicana

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Zitrone*
- *4 cl Tequila*
- *1 EL Ananassaft*
- *1 TL Grenadinesirup*
- *Zitronenscheibe*
- *Cocktailkirsche*
- *Eis zum Garnieren und Servieren*

Wie zu tun?

Halbe Zitrone auspressen, Saft in den Shaker, 4 Eiswürfel dazu. Tequila, Ananassaft und Grenadine dazu. 30 sec. schütteln Durchs Barsieb ins Glas, Zitronenscheibe und Kirsche sind Deco. ** Gepostet von Christian Moritzen Date: Wed, 12 Apr 95 23 Erfasser: Christian Datum: 11.09.1995 Stichworte: Getränk, Drink, Alkohol

Stichworte: Alkohol, Drink, Getränk

Mexikanischer Kaffee (Cafe de Olla)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 l Wasser*
- *40 g scharfgerösteter Kaffee - grobgemahlen*
- *83 g Brauner Zucker*
- *1 Zimtstangen (ca. 10 cm lang)*
- *3.33 Gewürznelken*
- *Schale von 1/4 Orange - unbehandelt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Mexiko - Eine -

- kulinarische Reise -

- Christian-Verlag -

- erfasst: P. Hildebrandt

In einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur 3/4 l Wasser erhitzen. Wenn es zu kochen beginnt, die Temperatur herunterschalten und Kaffee, Zucker, Zimt, Nelken und Orangenschale zufügen. 5 Minuten köcheln lassen. 1/4 l kaltes Wasser dazugeben, von der Kochstelle nehmen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren durch ein Sieb gießen.

Stichworte: Kaffee, Mexiko

MiddleAgeBowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Fl. Maria Cron*
- *1 Fl. Whisky (Bourbon)*
- *1 Kg. Zucker*
- *1 Kg. Früchte nach Wahl 2 Fl. süssen Sekt*

Nachdem man die Früchte mit dem Zucker in einen Rumtopf gegeben hat, fügt man vorsichtig den Whisky und Maria Cron hinzu. Danach stellt man den verschlossenen Rumtopf ca. sechs Wochen an einen nicht zu warmen Ort.

Am Tag der Fete lagert man das Getränk im Kühlschrank. Kurz vor Beginn der Festivitäten fügt man den Sekt hinzu. Dem Erfinder dieser Bowle ist niemand bekannt, der nach dem zweiten Glase auf eigenen Beinen nach Hause gehen konnte.

Nebenwirkungen: Gedächtnislücken, vorübergehende Potenzstörungen, Hirnsausen, Verlust des Mageninhaltes und ähnliche Mängel. ** From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Bowlen, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Bowlen, Getränk, ZER

Milch + Schokolade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *60 g Kakao 60 g Zucker*
- *1 l Milch*
- *nach Wunsch Sahne und Vanillezucker*

Kakao und Zucker mischen, mit etwas Milch verrühren. Übrige Milch erhitzen, Kakao zufügen, einige Male aufwallen lassen und ohne Unterbrechung rühren. Vielleicht etwas Vanillezucker oder Sahne zufügen. ** From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Getränke, Alkoholfrei, Kakao, Milch

Stichworte: Kakao, Alkoholfrei, Milch, Getränk, ZER

Milch-Schoko-Marshmallow-Getränk

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Tas. Milchpulver*
- *2 Tas. Schokoladenchips; (*)*
- *1 1/2 Tas. Mini-Marshmallows*

Milchpulver und Schokoladenchips portionenweise miteinander sehr fein mahlen, anschliessend mit den Mini- Marshmallows mischen und in einem geschlossenen Behälter aufbewahren (soll bis 6 Monaten haltbar sein).

Zum Trinken: pro Person 1/3 Tasse dieser Mischung nehmen, mit 3/4 Tasse heissem Wasser übergiessen und gut mischen.

(*) Im Original: Baking chips. Man kann aber auch eine andere Schokolade- Chipssorte nehmen.

Varianten:

* eine halbe Tasse Instantkaffee mit dem Milchpulver mischen.

* ein oder zwei Teelöffel Gewürze - wie z.B. Zimt oder Kardamom - mit dem Milchpulver mischen, vielleicht auch noch etwas Muskatnuss.

* die Mini-Marshmallows mit einem Esslöffel abgeriebene Orangenschale mischen.

* Pfefferminz-Schokoladenchips nehmen. * Quelle: Nach: Sunset magazine December 1987 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 08.08.1995 Stichworte: Getränke, Milch, Marshmallow, Schokolade, P1

Stichworte: P1, Schokolade, Marshmallow, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Milkmaid's Cooler (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 ml Buttermilch; kalt*
- *100 ml Tomatensaft; kalt*
- *1 Prise Zitronensaft*
- *1 Prise Worchestershire Sauce*
- *2 Basilikumblätter; gehackt*
- *Pfeffer*

Zutaten im Elektromixer schaumig schlagen und in einem grossen Longdrinkglas mit Trinkhalm servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Tomate, Buttermilch, P1

Stichworte: P1, Longdrink, Tomate, Buttermilch, Getränk

Stichworte	Getränke

Million Dollar Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 EL Ananassaft*
- *1 TL Grenadine*
- *1 Eiweiss*
- *1/3 Sweet Martini*
- *2/3 Gin*

Alles gut schütteln und durch ein Sieb in ein mittelgrosses Glas geben.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Gin, Martini, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Gin, Martini

Millionärs Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Limette; Saft davon*
- *1 Prise Grenadine*
- *1/3 Schlehen Gin*
- *1/3 Apricot Brandy*
- *1/3 Rum*

Alles gut schütteln und durch ein Sieb in ein Cocktailglas geben

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Gin, Rum, Aprikot, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Rum, Gin, Aprikot

Minzwhisky

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Scotch Whisky*
- *einige frische Minzblätter*
- *(etwa 2-3 Pflanzenspitzen)*
- *4 cl Zitronensaft*
- *3 cl Läuterzucker*
- *(oder 2 Tl. Streuzucker)*
- *Soda*
- *Shaker, Eiswürfel, Barsieb*

Er ist eine erfrischende Variante des klassischen Whisky-Sour: der Minzwisky. Als Aperitif geradezu perfekt. Shaker gut mit Eiswürfeln füllen, Whisky, Minze, Läuterzucker und Zitronensaft dazugeben. Gutschütteln, dann in ein Longdrinkglas abseihen.

Mit Minzblättern garnieren und ganz nach Belieben mit Soda auffüllen. * Quelle: STERN 38 / 95 Erfasser: Lothar Datum: 30.11.1995 Stichworte: P1, Whisky, Alkoholisch, Drink, Longdrink

Stichworte: Alkohol, P1, Longdrink, Whisky, Drink

Stichworte	Getränke

Miraculix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 ml Aprikosennektar*
- *2 EL Honig*
- *3 EL frischer Zitronen- oder Orangensaft*
- *Eiswürfel*
- *Mineralwasser*

Aprikosennektar. Honig, Zitrussaft verrühren, je 1 Eiswürfel in hohe Bechergläser geben, Saftmischung auf die Gläser verteilen und mit Sprudel auffüllen. * Aus der WAZ vom 14.02.94 Erfasser: Barbara Datum: 15.02.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Mitthi lassie (Süsses Joghurt-Getränk, alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 ml Joghurt*
- *1/2 TL Kardamompulver*
- *4 EL Zucker*
- *700 ml Wasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: S.Issar,

- M.Kopecky - Erfasst von

- Rene Gagnaux

Die Zutaten im Mixaufsatz der Küchenmaschine ca. eine Minute mixen. Für eine Stunde im Kühlschrank stellen. In hohen Gläsern mit Eiswürfeln servieren.

Stichworte: Indien, Kalt, Joghurt

Stichworte	Getränke

Mitthi lassie (Süsses Joghurtgetränk, alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 ml Joghurt*
- *1/2 TL Kardamompulver*
- *4 EL Zucker*
- *700 ml Wasser*

Die Zutaten im Mixaufsatz der Küchenmaschine ca. eine Minute mixen. Für eine Stunde im Kühlschrank stellen. In hohen Gläsern mit Eiswürfeln servieren. * Quelle: Nach: S.Issar, M.Kopecky Indisch Kochen vegetarisch ISBN 3-7750-0222-7 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränke, Kalt, Joghurt, Indien, P4

Stichworte: Indien, P4, Kalt, Joghurt, Getränk

Stichworte	Getränke

Mocca Eier Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL klarer Kokosnusslikör*
- *3 EL Kokosraspeln*
- *1 Vanilleschote*
- *3 Eigelb*
- *50 g Zucker*
- *3 Tassen starker Kaffee*

Kokosnusslikör und Kokosraspeln auf je eine Untertasse geben. Die Glasränder zuerst in Likör und dann in Kokosraspeln tauchen. Vanilleschote längs halbieren, mit einem Messerrücken das Mark ausschaben und mit Eigelb und Zucker in einem Topf schaumig rühren. Kaffee und restlichen Likör zufügen und bei geringer Wärmezufuhr weiterschlagen, bis Schaum aufsteigt. In Gläser füllen und sofort servieren. * Aus der Bäckerblume 48 / 92 Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Getränke, Punsch, Advent

Stichworte: Jahreszeit, Punsch, Getränk

Stichworte	Getränke

Möhren-Cocktail

Für 4 Portionen

FÜR 1 GLAS:

- *2 Pfirsichhälften (Dose)*
- *125 ml Möhrensaft*
- *etwas Zitronensaft*
- *1 Möhre*

Für unsere Vegetarier und Antialkoholiker:

Pfirsichhälften mit 3 Esslöffel Pfirsichsaft pürieren. Mit Möhren- und Zitronensaft verrühren. Möhre schälen, fein raspeln und zufügen. Nach Belieben mit Zitrone und Dill dekorieren. ** From: Nicole_natusch%k@zermaus.zer.sub.org Date: Sun, 03 May 1993 07:40:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Nicki Datum: 24.06.1993 Stichworte: ZER, Vegetarisch, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Vegetarisch, Getränk, ZER

Möhren-Dickmilch-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Möhre*
- *1/4 Apfel*
- *100 g Sahne-Dickmilch*
- *75 ml Vollmilch*
- *1 TL Sonnenblumenkerne, gemahlen*
- *etwas Zitronensaft*
- *1 Prise Salz*
- *1 Prise Zucker*

Möhre und Apfel waschen, schälen das Kerngehäuse entfernen, grob zerkleinern und mit den anderen Zutaten im Mixer zu einem glatten Getränk zerkleinern, abschmecken.

ca. 240 kcal

Tip: Bei diesen Mix-Getränken setzen sich leicht die Hefe- oder Hirseflocken ab. Deshalb sollten Sie immer erst gründlich umrühren, bevor Sie trinken. * Quelle: Eltern-Zeitschrift 8/93, abgetippt von Sabine Geissler Erfasser: Sabine Datum: 07.12.1995 Stichworte: Schwangere, Stillende, Getränk, Alkoholfrei, P1

Stichworte: Alkoholfrei, Schwangere, Getränk

Möhren-Dickmilch-Mix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Möhre*
- *1/4 Apfel*
- *100 g Sahnedickmilch*
- *75 ml Vollmilch*
- *1 TL Gemahlene Sonnenblumenkerne*
- *Zitronensaft*
- *1 Schuss Salz*
- *1 Schuss Zucker*

Für Schwangere und Stillende: Kühle Drinks

Pikante Milch-Shakes Nährstoffreiche Drinks vertreiben nicht nur den Durst, sie versorgen auch mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.

Für den Möhren-Dickmilch-Mix Möhre und Apfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen, grob zerkleinern und mit den anderen Zutaten im Mixer zu einem glatten Getränk zerkleinern, abschmecken.

Ca. 240 kcal. * Quelle: Eltern 8/93 ** Gepostet von Stephanie Miede Erfasser: Stephanie Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Schwanger, Stillen, P1

Stichworte: P1, Schwangere, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Möhren-Grapefruit-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 ml Möhrensaft*
- *50 ml Grapefruitsaft*
- *1 TL Honig*
- *1 Spritzer Zitronensaft*
- *2 cl Gin*
- *Mineralwasser*

Möhrensaft. Grapefruitsaft, Honig, Zitronensaft und Gin in ein Longdrinkglas giessen und gut verrühren. Mit Mineralwasser auffüllen. Nach Belieben mit einer Zitronenscheibe und Möhrengrün dekorieren. ** Gepostet von Michael Kiok Date: Fri, 28 Oct 1994 Erfasser: Michael Datum: 17.11.1994 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Möhrensaft mit Pfiff

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Möhrensaft*
- *1/4 l Birnensaft*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *3 EL Ingwersirup*
- *1 EL in feine Würfel geschnittene Ingwerpflaume*
- *1 Möhre*

Die angegebenen Zutaten verrühren und kühl stellen.

Saft in vier Gläser verteilen. Möhre spiralförmig schälen und Glasränder damit garnieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkoholfrei, Möhre

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Möhre, Getränk

Stichworte	Getränke

Mojito

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Limette*
- *4 cl Zuckersirup*
- *4 Prise Angostura*
- *24 cl Goldener Rum*
- *16 Eiswürfel*
- *Soda*
- *8 Minzezweige*

Limettensaft. Zuckersirup, Angostura und Rum im Longdrinkglas verrühren, das Eis zugeben und mit Sodawasser aufgiessen. Minzezweige ins Glas stecken.

Stichworte: Limetten, Longdrink, Rum

Mokka - Schokolade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *30 g Kakao*
- *60 g Zucker*
- *1/4 l Milch*
- *1/4 l Schlagsahne*

Kakao. Zucker und etwas Milch verquirlen. Übrige Milch aufkochen, Kakao einrühren, kurz aufschäumen lassen. Kaffee und 1/8 l Sahne zugiessen, erhitzen - nicht kochen. Restliche Sahne steifschlagen, beim Anrichten darauf spritzen, mit Kakao bestäuben. ** From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 03.05.1993 Stichworte: ZER, Getränke, Alkoholfrei, Milch, Schokolade

Stichworte: Schokolade, Alkoholfrei, Milch, Getränk, ZER

Mokka Java (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 l Milch*
- *4 EL Kakao*
- *4 EL Zucker*
- *2 l Wasser*
- *320 g Kaffee; gemahlen*
- *1/2 l Sahne*
- *Zimt; zum Bestäuben*

Von der Milch 3 Esslöffel pro serving abnehmen. Die übrige Milch zum Kochen bringen. Kakao und Zucker mischen. Mit der abgenommenen Milch mischen. Wenn die Milch kocht, vom Herd nehmen, Kakaomischung reinrühren. Wasser aufkochen lassen. Kaffee in einen Filter geben. Wasser durchlaufen lassen. Kakao und Kaffee mischen. Erhitzen, aber nicht kochen. Sahne steif schlagen, in ein Schälchen geben. Mit Zimt bestäuben. Mokka und Sahne getrennt servieren.

Stichworte: Kaffee, Kakao, Milch

Mokka-Eier-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Kokosnusslikör*
- *3 EL Kokosraspeln*
- *1 Vanilleschote*
- *3 Eigelb*
- *50 g Zucker*
- *3 Tassen starker, heisser Mokka*

Die Ränder der Gläser in Kokosnusslikör und dann in Kokosraspeln tauchen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit dem Messerrücken herausschaben und mit Eigelb und Zucker in einem Topf schaumig schlagen. Mokka und restlicher Likör zufügen und bei geringer Wärmezufuhr weiterschlagen, bis Schaum aufsteigt. In Gläser füllen und sofort servieren.

Info: nicht mehr als 2-3 Tassen oder Gläser pro Person. Sonst steigt am folgenden Tag der Aspirinverbrauch. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee, Alkoholisch, Heiss, P4

Stichworte: Alkohol, P4, Heiss, Kaffee, Getränk

Molkedrink mit Mango, Sanddorn und Orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *9 reife Mango*
- *300 ml Molke; gekühlt*
- *200 ml Orangensaft; frisch - gepresst*
- *2 EL Sanddornsaft*
- *2 EL Ahornsirup*
- *4 Limettenscheibe; zum - Garnieren*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- stern 14/94 Erfasst:

- Ulli Fetzer 2:246/1401.62

- - 6.10.1994

Die Zutaten sind für kleine Drinks berechnet. Mango schälen, bis zum Stein einschneiden, Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden, würfeln, in den Mixbecher geben. Molke, Orangen- und Sanddornsaft sowie Ahornsirup zufügen, alles kräftig rnixen. Drink auf Gläser verteilen, mit jeweils einer Limettenscheibe am Rand garnieren und sofort servieren.

Stichworte: Orangen, Mango, Molke, Milch

Stichworte	Getränke

Molkedrink mit Möhre und Apfel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Trinkmolke*
- *150 ml Möhrensaft; frisch - gepresst*
- *150 ml Naturtrüber Apfelsaft - frisch gepresst*
- *2 EL Zitronensaft*
- *2 EL Apfeldicksaft; oder Honig*
- *2 Schuss Kardamom; gemahlen*
- *4 Lange Apfelschalenspirale zum Garnieren*
- *4 Eiswürfel; nach Geschmack*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- stern 14/94 Erfasst:

- Ulli Fetzer 2:246/1401.62

- - 6.10.1994

Die Zutaten sind für kleine Drinks berechnet. Die Molke, die Säfte, Zitronensaft und Apfeldicksaft oder Honig, die Prise Kardamom in einen Mixbecher geben und kräftig mixen oder mit dem Schneebesen verquirlen. Nach Geschmack Eiswürfel in die Gläser geben, Getränk daraufgiessen und mit Apfelspiralen am Rand garnieren.

Stichworte: Molke, Möhre, Milch

Monaco a la Hobbythek

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.33 l Alkoholfreies Bier*
- *1 TL Frusip Schw. Johannisbeere*
- *1 Strohhalm*

Bestellt man in Südfrankreich einen Monaco, so bekommt man ein köstlich schmeckendes Biergetränk, hergestellt aus Bier mit einem guten Schuss Creme de Cassis, einem Likör aus Schwarzer Johannisbeere. Inspiriert von diesem Getränk haben wir für Sie sozusagen einen sportlichen Monaco kreiert. Es eignet sich vor allem als Durstlöscher nach einem anstrengenden Sportnachmittag. Mit Strohhalm servieren. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Monkey Gland

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *3 Prise Pernod*
- *1 1/2 cl O-Saft*
- *3 Prise Grenadine*

Mit Eis in einem Shaker gut schütteln und in ein Cocktailglas abseihen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Moosbeerenkwass

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 l Wasser*
- *4 kg Moosbeeren*
- *1600 g Zucker*
- *40 g Hefe*
- *80 g Rosinen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Henryk Debski -

- Polnische Küche heute -

- Interpress 1982 - ISBN

- 82-223-2330-1 - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Die Moosbeeren verlesen, spülen, durch ein Sieb passieren, mit siedendem Wasser begiessen, mit dem Zucker und der in lauen abgekochtem Wasser aufgelösten Hefe vermischen und für 8 bis 10 Stunden wegstellen. Dann in ausgebrühte Flaschen füllen, die gespülten Rosinen dazugeben, die Flaschen mit ausgekochten Korken verschliessen, an einem dunklen und kühlen Platz liegend aufbewahren und 3 Tage stehen lassen.

Stichworte: Limonade, Polen, Moosbeer

Stichworte	Getränke

Morgenmunter

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Becher Joghurt*
- *1/4 l frischer Orangensaft*
- *4 Eigelb*
- *Zucker nach Geschmack*

Alle Zutaten verschlagen, abschmecken und in Gläser füllen.

Für 4 Gläser. ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: P4, Getränke, Joghurt, Alkoholfrei

Stichworte: P4, Joghurt, Alkoholfrei, Getränk

Morton's Special

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Tequila*
- *16 cl Orange Juice*
- *4 Prise Grenadine*

Alle Zutaten im Shaker mit Eis gut mischen und in vorgekühlte Cocktailschale füllen.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Tequila, Vodka

Moscow Mule

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Wodka*
- *4 Prise Zitronensaft*
- *Ginger Ale; o. Ginger Beer*
- *Zitronenschale*
- *Eis*

Zutaten auf Eis im Longdrink-Glas verrühren. Zitronenschale dazugeben.

Stichworte: Longdrink, Vodka

Motorhead Cock

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 TL Kaba*
- *4 TL Instantkaffee*
- *8 cl Kaffeelikör*
- *12 Eiswürfel*
- *400 ml Milch; Menge nach Geschmack*

Alles in den Mixbecher geben und den Shaker überstülpen. Kräftig schütteln. Ins gekühlte Glas geben.

Stichworte: Longdrink, Kaffee, Milch

Mulled Wine

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1.89 dl Wasser*
- *0.4 Stück Zimt, ca. 75 mm*
- *0.4 TL Muskatnuß; gerieben*
- *34 g Brauner Zucker*
- *0.8 Orangen; unbehandelt !!*
- *0.89 l Rotwein*
- *0.44 dl Drambuie*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Janet Warren, A feast

- of - Scotland, Lomond

- Books, - 1993, ISBN

- 1-85051-112-8 - erfasst

- von Rene Gagnaux

Wasser. Zimt, Muskatnuss und Zucker in einem Topf tun. Die Orangen sehr dünn schälen (man darf nichts von der weissen Haut mitschälen), die Schalenstreifen im Topf tun, Orangen auspressen, Saft im Topf tun. Langsam aufheizen bis zum Kochpunkt, dann beiseite tun und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Wein und Drambuie zugeben und sehr langsam aufheizen ! Darf nicht kochen ! Warmhalten und servieren.

Stichworte: Schottland, Drambuie, Wein

Muntermacher

Für 4 Portionen

FÜR 1 GLAS

- *3 cl Avocado-Bitter (Cynar)*
- *1 Spritzer Tabasco*
- *Saft einer halben Zitrone oder Limette*
- *1/8 l Mineralwasser*
- *Scheibe einer unbehandelten Zitrone*

Avocado-Bitter (Cynar) mit einem Spritzer Tabasco, dem Saft einer halben Zitrone oder Limette und Mineralwasser in ein Glas füllen und verrühren. Nicht in den Mixer geben, sonst verflüchtigt sich beim Wirbeln die Kohlensäure. In ein hohes Sektglas füllen und mit der Schale oder Scheibe einer unbehandelten Zitrone garnieren. Das richtige Getränk zum Fitwerden nach einer durchfeierten Nacht. * Quelle: Illustrierte Wochenzeitung (IWZ) Nr. 51 vom 24. Dezember 1994, Seite 43 ** Gepostet von Sabine Engelhardt Date: Sat, 18 Mar 1995 Erfasser: Sabine Datum: 11.05.1995 Stichworte: P1

Stichworte: P1

Stichworte	Getränke

Namkeen lassie (Salziges Joghurt-Getränk, alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 ml Joghurt*
- *1/2 Grüne Peperoni*
- *1 TL Indischer Kümmel*
- *3/4 TL Salz*
- *3 EL Frische Korianderblätter - fein gehackt*
- *700 ml Wasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: S.Issar,

- M.Kopecky - Erfasst von

- Rene Gagnaux

Die Zutaten im Mixaufsatz der Küchenmaschine ca. eine Minute mixen. Für eine Stunde im Kühlschrank stellen. In hohen Gläsern mit Eiswürfeln servieren.

Stichworte: Indien, Kalt, Joghurt

Namkeen lassie (Salziges Joghurtgetränk, alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 ml Joghurt*
- *1/2 Grüne Peperoni*
- *1 TL Indischer Kümmel*
- *3/4 TL Salz*
- *3 EL Frische Korianderblätter - fein gehackt*
- *700 ml Wasser*

Die Zutaten im Mixaufsatz der Küchenmaschine ca. eine Minute mixen. Für eine Stunde im Kühlschrank stellen. In hohen Gläsern mit Eiswürfeln servieren. * Quelle: Nach: S. Issar, M.Kopecky Indisch Kochen vegetarisch ISBN 3-7750-0222-7 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränke, Kalt, Joghurt, Indien, P4

Stichworte: Indien, P4, Kalt, Joghurt, Getränk

Stichworte	Getränke

Napitok Sima, Getränk Winterzeit (Russland)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 ml Weisskohlsaft*
- *4 EL Karottensaft*
- *4 EL Apfelsaft*
- *Zucker*

Die Säfte gut mischen und mit dem Zucker abschmecken. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 18.12.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Kohl, Karotte, Apfel, P1

Stichworte: Kohl, P1, Longdrink, Karotte, Getränk

Narrencocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eiswürfel*
- *3 cl red Curacao*
- *3 cl Weisser Rum*
- *6 cl Kokosnusslikör*
- *6 cl Ananassaft*
- *8 zerstoßene Eiswürfel*
- *Eiswürfel*

Alkohol und Ananassaft in einen Shaker geben und mixen.

Eis in Cocktailgläser verteilen, Cocktail abseihen und in die Gläser füllen. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkoholisch, Cocktail

Stichworte: Alkohol, Cocktail, P1, Getränk

Nastrowje-Kefir

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Tomatensaft*
- *2 EL Zitronenssft*
- *2 Prise Meerrettich; frischgerieben*
- *400 g Kefir 1.5 o/o*
- *Schwarzer Pfeffer*
- *Salz*
- *4 cl Wodka*
- *4 Schuss Muskatnuss; gemahlen*
- *8 Grüne Oliven*
- *8 Kirschtomaten*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Tomatensaft. Zitronensaft, Meerrettich und Kefir in ein Rührgefäss geben und alles gut verrühren. Dann mit Pfeffer und Salz abschmecken und zum Schluss den Wodka untermischen. Den Drink in hohe Gläser geben und mit je einer Prise Muskat bestreuen. Auf jedes Glas ein Cocktailspiesschen mit je zwei Oliven und zwei Kirschtomaten legen.

Stichworte: Tomate, Kefir, Vodka, Milch

Stichworte	Getränke

Ne Art Baileys

Für 4 Portionen

Zutaten

- *700 ml Branntwein, Maria*ron o.ä.*
- *250 g Sahne*
- *4 Eigelb*
- *75 g Zucker*

Die Sahne steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Sahne unter den Eischaum ziehen und den Weinbrand einrühren. In eine saubere Flasche füllen. hält sich im Kühlschrank ca. 14 Tage ** Gepostet von Frank Schwager Erfasser: Frank Datum: 13.11.1995 Stichworte: Likör, Getränk, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, Likör, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Negroni

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Campari*
- *8 cl Roter Wermut*
- *8 cl Gin*
- *4 Orangenstück*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Das Beste aus

- Bella - Italia

In einen Tumbler (breites, kurzes Becherglas) je nach Jahreszeit mehr oder weniger Eiswürfel geben. Darauf Campari, roten Wermut und Gin giessen. Umrühren und das Orangenstück ins Glas legen.

Stichworte: Longdrink

Nicolai's Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Sahne*
- *6 cl Bananensaft*
- *4 cl O-Saft*
- *4 cl Maracujasaft*
- *1 d Limettensirup*
- *1 d Grenadine*

Das ganze wird dann mit einem oder zwei Eiswürfeln im Shaker ca. 30 Sekunden lang geshaked und dann über Eis serviert. Als Verzierung empfehle ich eine Scheibe Orange (und natürlich einen Strohhalm). ** From: Nicolai@speedy.prz.tu-berlin.de (Nicolai Leymann) Date: Mon, 18 Oct 1993 20:31:06 GMT Erfasser: Nic Datum: 04.11.1993 Stichworte: Getränke, Cocktail

Stichworte: Cocktail, Getränk

Nicolai's Cocktail (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Sahne*
- *6 cl Bananensaft*
- *4 cl Orangensaft*
- *4 cl Maracujasaft*
- *1 Prise Limettensirup*
- *1 Prise Grenadine*

Das ganze wird dann mit einem oder zwei Eiswürfeln im Shaker ca. 30 Sekunden lang geshaked und dann über Eis serviert. Als Verzierung empfehle ich eine Scheibe Orange (und natürlich einen Strohhalm). * Quelle: Gepostet: Nicolai Leymann, 18.10.1993 Erfasser: Rene Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Banane, Sahne, Orange, P1

Stichworte: Orangen, Banane, Longdrink, Sahne, Getränk

Stichworte	Getränke

Night in Blue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Batida de Coco*
- *8 cl Curacao Blue*
- *32 cl Ananassaft*

Im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln, in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abseihen oder gleich im Glas mit Eiswürfeln anrichten und umrühren. Mit einem Ananasstück, Ananasblättern und einer Cocktailkirsche garnieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Curacao, Koko

Nikolaschka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Brandy*
- *4 Scheib. Zitrone*
- *2 TL Kaffee; gemahlen*
- *2 TL Zucker*

In einen kleinen Cognacschwenker den Brandy geben, das Glas mit der Zitronenschale bedecken, den Kaffee und den Zucker darübergeben. Zitrone in den Mund nehmen und auspressen.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Kaffee

Nocino (Ratafia)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Grüne Walnüsse*
- *1 l Grappa*
- *Macis*
- *Nelke*
- *Zimt*
- *Vanille*
- *Muskat*
- *Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Roberto Galizzi,

- Ticino - in Cucina, AT

- Verlag, - Aarau, 1991 -

- ISBN 3-85502-426-X -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Der Ursprung dieser Likör liegt einige Jahrhunderte zurück in Sassuolo bei Modena. Die folgende Rezept stammt von Fra Roberto aus dem Kapuzinerkloster Santa Maria in Bigorio, oberhalb Lugano. Sankt Johanni, der 24. Juni, ist ein Tag im Kalender, den keiner übersehen darf, der sich der Produktion des Nussschnapses, des bekannten Ratafia oder Nocino verschrieben hat. Es ist genau der Tag, an dem die Nüsse von den Bauemen gepflückt werden müssen, so ist der Brauch. Grüne, noch weiche Nüsse bilden eine wesentliche Zutat für den Digestif, der dann zwei Monate später fertig sein wird. Die Nüsse müssen so weich sein, dass sie sich mit einer Nadel durchstossen lassen. Die ungeschälte Baumnüsse werden geviertelt und in Grappa aufgeweicht, so etwa 300 g Baumnüsse pro Liter Grappa. Der Gärprozess dauert 40 Tage und vollzieht sich am besten an einem warmen, sonnigen Ort; denn Wärme begünstigt die Fermentation. Nach 40 Tagen werden die Nüsse herausgenommen; man presst ihnen einen grünlichen bitteren Saft ab, dem man Aromastoffe zugibt: im allgemeinen Macis, Nelke, Zimt, Vanille und Muskat, je nach dem persönlichen Geschmack. Schliesslich noch Zucker - etwa 240 g pro Liter. Mit dem Zucker keinesfalls übertreiben. Man lässt das Gebräu noch 20 Tage ziehen. Nach insgesamt zwei Monaten filtert man den Nussschnaps und füllt ihn in Flaschen. Der Schnaps hat jetzt die Farbe dunklen, kräftigen Kaffees und ein warmes, würziges Bouquet.

Stichworte: Schweiz, Likör, Walnuss(g)

Nordafrikanischer Tee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3/4 l Wasser*
- *150 g Zucker*
- *16 Tl. Grüner Tee*
- *4 Zweiglein frische Minze*

Das Wasser zum Kochen bringen und den Zucker darin auflösen. Den Topf vom Feuer nehmen und den Tee dazugeben. Tee 3 - 4 min. ziehen lassen. In vier Teegläser abseihen und in jedes Glas ein Zweiglein frische Minze geben. Sofort servieren. ** Gepostet von Walter H. Wälde Date: Wed, 01 Feb 1995 Erfasser: Walter Datum: 27.03.1995 Stichworte: Tee, P4

Stichworte: P4, Tee

Stichworte	Getränke

Nordafrikanischer Tee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3/4 l Wasser*
- *150 g Zucker*
- *16 TL Grüner Tee*
- *4 Zweiglein frische Minze*

Das Wasser zum Kochen bringen und den Zucker darin auflösen. Den Topf vom Feuer nehmen und den Tee dazugeben. Tee 3 - 4 min ziehen lassen. In Teegläser abseihen und in jedes Glas ein Zweiglein frische Minze geben. Sofort servieren.

Stichworte: Heiss, Tee, Minze

Nordlicht

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Flasche Aufgesetzten (Wildbeere)*
- *1 Flasche Rotwein*
- *50 g Rosinen*
- *1 EL gehackter Ingwer*
- *50 g Walnüsse, gehackt*
- *4 cl Grenadinesirup*
- *1 Prise Wacholder*
- *1/2 Zitrone, Schale oder*
- *Orange (Schale) oder beides*

Alle Zutaten zusammen mischen und langsam erwärmen, aber nicht kochen. Mit Zucker abschmecken und in vorgewärmten Punschgläsern servieren.

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, P6

Stichworte: P6, Getränk

Nougatlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Nougat*
- *6 Eigelb*
- *50 g Puderzucker*
- *herausgeschabtes Mark von 1/2 Vanilleschote*
- *250 g Süsse Sahne*
- *1/4 l Rum (54 Vol. %)*

Nougat mit Eigelb, Puderzucker und Vanillemark cremig rühren.

Sahne erhitzen und nach und nach unter die Nougatmasse rühren. Rum ebenfalls unterrühren. Nougatlikör in eine Karaffe füllen und kühl stellen. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochun 1995 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1995 Stichworte: P1, Getränke, Likör, Alkoholisch, Nougat

Stichworte: Alkohol, Likör, P1, Nougat, Getränk

Noyeau

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 g Aprikosenkerne*
- *24 l Branntwein*
- *2 l Orangenblütenwasser*
- *6 kg Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Universal-Lexikon der

- Kochkunst; 1878 Seite 183 1000 Gramm kleingeschnittene

- Aprikosenkerne werden 8

- Tage in 6 Liter

feinstem rectificirten Branntwein, der mit 1 Liter Wasser vermischt ist, gelegt; worauf man den Branntwein destillirt, mit 1/2 Liter Orangenblüthenwasser und 1/2 Kilogramm Zucker, der in 3 Liter Wasser geläutert ist, vermengt, den Liqueur filtrirt und auf Flaschen füllt, um ihn noch eine Zeitlang lagern zu lassen, bevor man ihn in Gebrauch nimmt. (in großen Mengen giftig! Blausäure.)

Stichworte: Likör

Stichworte	Getränke

Nuss-Nougat-Buttermilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 l Buttermilch*
- *80 g Nuss-Nougat-Masse*
- *1/8 l starker Kaffee*
- *1/8 l Sahne*
- *4 TL gehackte, geröstete Haselnüsse*

Die Buttermilch bei schwacher Hitze erwärmen und die Nuss-Nougat-Masse in kleinen Stückchen hinzugeben. Unter Rühren schmelzen lassen. Von der Kochstelle nehmen, den kalten Kaffee dazugiessen und in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne steif schlagen. Die Buttermilchmischung auf vier hohe Gläser verteilen und jedes Glas mit einer Sahnehaube krönen. Mit Haselnüssen bestreut servieren. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Mix, Milch, Getränk

Nusslikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 l Obstbranntwein; 41 vol%*
- *8 Nelken*
- *2 Zimtstange*
- *8 EL Kakaopulver*
- *4 EL Kaffeepulver*
- *80 Grüne Nüsse; gewaschen - und getrocknet*
- *2 Vanillestange - längs halbiert*
- *200 g Puderzucker*

NACH EINEM REZEPT VON

- *Oskar Marti - Erfasst von Rene Gagnaux*

Die Nüsse in feine Scheiben schneiden. Mit den übrigen Zutaten in Einmachgläser geben und zunächst für zehn Tage an die Sonne stellen. Anschliessend die Gläser für fünf bis sechs Wochen an der Kühle stehenlassen. Den Likör abseihen, in Flaschen abfüllen, verkorken und nach frühestens drei Monaten geniessen.

Stichworte: Likör, Walnuss

Nusswasser aus dem Elsass

Für 4 Portionen

Zutaten

- *240 g Grüne Walnüsse*
- *12 EL Cognac*
- *1 l Kirschwasser*
- *32 Nelken*
- *12 Cm Stangenzimt*
- *2000 g Kandis*
- *2000 g Feiner Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Carsten

- Richter - 07.07.1994

Früchte waschen, trockentupfen und vierteln. Mit Cognac, Kirschwasser, Gewürzen und Kandis in eine grosse Flasche füllen. Gut verkorken. An einem warmen und sonnigen Platz 4 Wochen stehen lassen. Zwischendurch schütteln. Die inzwischen braun gefärbte Flüssigkeit durch ein Tuch abseihen. Zucker reingeben. Sobald er sich völlig aufgelösst hat, den Likör in gespült, getrocknete Flaschen abfüllen. Verkorkt lagern

Stichworte: Likör, Walnuss(g)

Nusswein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 l Kräftiger Rotwein*
- *2 l Wasser*
- *4 l Apfelbranntwein; 41 Vol%*
- *104 Grüne Walnüsse*
- *4 kg Zucker*
- *8 Vanillestangen*
- *4 Muskatnuß; gerieben*
- *24 Nelken*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- O. Marti, Ein Pöt am -

- Herd, Sommer in der -

- Küche, Hallwag Bern -

- ISBN 3-444-10421-9 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Nüsse mit einem Löffel aus der Schale lösen und zerstossen. Mit Wein und Branntwein, Zucker, Gewürzen und Wasser in einen grossen Glasballon geben. Diesen lose verkorken und die Mischung 40 Tage ziehen lassen. Ein Sieb mit einem feinen, feuchten Passiertuch doppelt auslegen und den Wein abseihen. In Flaschen füllen, sorgfältig verkorken und an einem kühlen Platz aufbewahren. Passt zu: Blauschimmelkäse, Ziegenkäse.

Stichworte: Kalt, Walnuss(g), Wein

Nutty Coffee Nog

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Brauner Zucker*
- *2 Eigelb*
- *1 Tasse Sahne*
- *2 Tasse Kaffee, frisch gebrüht*
- *Muskatnuss*

Zucker und Eigelb schaumig schlagen. In einer kleinen Kasserolle Sahne erhitzen und vorsichtig mit dem Schneebesen einrühren. Kurz vor dem Aufkochen vom Feuer nehmen. Heisses Kaffee auf Tassen verteilen und mit der heissen Mischung auffüllen. Muskatnuss darüber reiben.

Stichworte: Sahne, Heiss, Kaffee

Obstler (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Banane*
- *1/2 Apfel*
- *100 ml Milch*
- *2 EL Joghurt*
- *1 EL Zitrone*

Banane schälen und in Scheiben schneiden, Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Universalmixer geben, gut verquirlen. Fertig. Ideal als letzte Mahlzeit vor dem Sport, aber auch als erste Stärkung nach dem grossen Einsatz. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Obstler (Alkoholkrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Banane*
- *2 Apfel*
- *400 ml Milch*
- *8 EL Joghurt*
- *4 EL Zitrone*

Banane schälen und in Scheiben schneiden, Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Universalmixer geben, gut verquirlen. Fertig. Ideal als letzte Mahlzeit vor dem Sport, aber auch als erste Stärkung nach dem grossen Einsatz.

Stichworte: Banane, Milch

Ocho Rios

Für 4 Portionen

Zutaten

- *160 ml Brauner Rum*
- *80 ml Zuckersirup*
- *80 ml Limettensirup*
- *80 ml Sahne*
- *160 ml Guavennektar*

Alle Zutaten im Shaker schütteln, in ein grosses Cocktailglas servieren.

Stichworte: Limetten, Longdrink, Rum, Guaven

Ochsenauge

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 ml Portwein, rot*
- *1 Eigelb*

Das unzerflossene Eigelb in eine möglichst flache Cocktailschale geben. Den Portwein vorsichtig darübergiessen, mit Löffel und Trinkhalm servieren...

Erfasser: Rene Datum: 04.06.1996 Stichworte: Getränke, Wein, Portwein, Ei, Katergetr., P1

Stichworte: P1, Portwein, Katergetr., Getränk, Eier, Wein

Stichworte	Getränke

Octopussy (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Grenadinesirup*
- *20 cl Sauerkirschsaft*
- *4 cl Zitronensaft*
- *20 cl Ananassaft*
- *4 Scheib. Ananas*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit gestossenem Eis gefülltes Glas geben. Mit Ananasscheibe garnieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Sauerkirsch

Öko

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 Blatt Sauerampfer*
- *2 Apfel, süß (z. B. Delicious),*
- *Zitronensaft, einige Tropfen*
- *Mineralwasser, eisgekühlt, zum Aufgießen*

Den Sauerampfer waschen. Von dem Apfel Stiel, Blüte und Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch zusammen mit dem Sauerampfer, dem Zitronensaft und einem Schuß Mineralwasser im Mixer pürieren. Das Püree in ein Glas geben und mit Mineralwasser aufgießen. Dekoration: Eine Apfelspalte kurz in Salzwasser oder Zitronensaft legen (verhindert das Braunwerden), etwas einschneiden, an den Glasrand stecken.

:Stichworte : Alkoholfrei, Cocktail, Getränk :Notizen (*) : : : Quelle: BWZ 8/98 :Notizen (**) : : : Erfaßt von Lothar Schäfer : : Lothar.Schäfer@ruhr-uni-bochum.de Stichworte: Cocktail, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Ohio

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Canadian Whisky*
- *4 cl Vermouth Rosso*
- *4 cl Vermouth Dry*
- *4 cl Triple Sec*
- *4 Prise Angostura*
- *Champagner*

Zutaten im Rührglas auf viel Eis rühren. In Cocktailschale geben, mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Champagner, Cocktail, Whisky, Wermut

Olympic

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Limettensirup*
- *2 cl Apfelsaft*
- *6 cl Vollkorn-Frische-Trunk*
- *1 Eiswürfel*

Sirup und Apfelsaft mit einem Eiswürfel im Rührglas gut vermischen, in eine Cocktailschale geben und mit Vollkorn- Frische-Trunk auffüllen. * Quelle: Fit For Fun 2 ** From: thomas_lahr@amiga.sh.sub.de Date: Mon, 11 Jul 94 Erfasser: Thomas Datum: 22.08.1994 Stichworte: P1, Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Omas Limonade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l kaltes Mineralwasser (kochsalzarm)*
- *1 Zitrone*
- *1 Limone*
- *1 Grapefruit*
- *1 Orange*
- *20 g Rohrzucker*
- *Zitronenmelisse*
- *Minze*

Diese altmodische Art der Limonade ist vor allem für Kinder eine neue Geschmackserfahrung. Die Anteile der Zitrusfrüchte können je nach Belieben verändert werden, mit mehr Limone wird es weniger sauer, dafür etwas voller Im Geschmack.

Zitrusfrüchte auspressen, den Saft mit dem Mineralwasser und Zucker mischen, gut umrühren, fertig. Eventuell etwas Zitronenmelisse oder Minzblätter dazugeben, mit Minze garnieren. * Quelle: Stern 33 / 95 von Erika Casparek-Türkkan Erfasser: Datum: 25.09.1995 Stichworte: P4, Limonade, Getränk, Alkoholfrei, Zitrus

Stichworte: Zitrusfrüchte, P4, Limonade, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Opas Eierwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Weisswein*
- *1/2 Zitrone, Saft von*
- *50 g Zucker*
- *1 Zimtstange*
- *5 Nelken*
- *2 Eier*

Wein mit Zitronensaft, Zucker und Gewürzen erhitzen.

Etwas abkühlen lassen, durchsieben, unter Rühren Eier hinzufügen, aufschlagen und sofort servieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.09.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkohol

Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Orange mit Aprikose

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Curacao Triple Sec*
- *oder Cointreau*
- *4 cl Orangensaft*
- *4 cl Aprikosennektar*

Alle drei Zutaten sorgfältig miteinander verrühren oder mit Eis im Shaker schütteln. Im Weinglas oder in der Cocktailschale servieren. * Aus essen & trinken 6-86 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Orange mit Banane

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Pisang Ambon*
- *oder grüner Bananenlikör*
- *1 cl Zitronensaft*
- *Orangensaft*

Likör mit Zitronensaft mischen und mit gut gekühltem Orangensaft auffüllen. Evtl. mit mehr Zitronensaft nachsäuern oder mit etwas Mineralwasser verlängern. * Aus essen & trinken 6-86 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Orange mit Cassis

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Cassis-Likör*
- *2 cl Zitronensaft*
- *2 cl Weisser Rum*
- *Orangensaft*

Cassis. Zitrone und Rum im Glas kurz verrühren und mit kaltem Orangensaft auffüllen. Mit Eiswürfeln anrichten. * Aus essen & trinken 6-86 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Orange Oasis

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Gestossenes Eis*
- *15 ml Sherry Brandy*
- *40 ml Gin*
- *100 ml Orangensaft*
- *Ginger Ale*

Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit gestossenem Eis füllen, Likör, Gin und Orangensaft zugeben, gut umrühren und mit Ginger Ale auffüllen. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Orange, Gin, P1

Stichworte: Orangen, P1, Longdrink, Gin, Getränk

Stichworte	Getränke

Orange-Buttermilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 dl Buttermilch*
- *1 Orange; Saft*
- *1 EL Sanddornsaft*

Alles miteinander vermischen. * Vital, Heft 5, 1994 ** From: Rene_Gagnaux@p58.f1401.n246.z2.fido.sub.org Date: Sun, 15 May 1994 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Rene Datum: 31.05.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Orange, Buttermilch, P1

Stichworte: Orangen, P1, Kalt, Buttermilch, Getränk

Orangen - Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Brauner Rum*
- *8 cl Cointreau*
- *8 cl Zimtsirup*
- *24 cl Orangensaft*
- *4 Tasse heißer Tee*

AUFGESCHNAPPT VON HEIN

- *Rühle in 12/98*

Die Zutaten erhitzen und in eine vorgewärmte Tasse geben. Mit dem heißen Tee auffüllen. Abwandlung: Eine mit Nelken gespickte Orangenscheibe in den Punsch geben.

Stichworte: Alkohol, Heiss, Punsch

Orangen-Bowle (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 Orangen; unbehandelt*
- *8 l Apfelsaft*
- *4 l Kirschsaft*
- *4 Zitrone; unbehandelt*
- *4 l Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SUEDWEST-TEXT -

- 27.05.94 Erfasst: Ulli

- Fetzer 2:246/1401.62

0.8 der Orangen halbieren und

- in dünne Scheiben

- schneiden. Schale von

Zitrone und 2/5 der Orangen abreiben. Aus Zitrone und Orangen Saft auspressen. Abgeriebene Schalen und Saft in ein Bowlengefäss geben. Apfel- und Kirschsaft zugiessen und ca. zwei Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Mineralwasser zugiessen.

Stichworte: Orangen, Bowle, Kirschsaft, Apfelsaft

Orangen-Buttermilch-Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Buttermilch, gut gekühlt*
- *4 Orangen, frisch gepreßter Saft von*
- *2 Grapefruits*
- *1 P. Vanillezucker*
- *50 g Zucker, ca.*
- *1 Orange*
- *8 Cocktailkirschen*

Alle Zutaten im Mixer miteinander verquirlen und in vier Gläser füllen. Für die Garnitur Orange in Scheiben schneiden und die Scheiben anschließend vierteln. Auf vier Spieße jeweils 2-3 Orangenviertel und 2 Cocktailkirschen stecken. Auf den Orangen-Buttermilch-Shake legen und sofort servieren.

:Stichworte : Buttermilch, Getränk, Milch, Orange, P4, Shake :Notizen (*) : : : Männerkochclub vom 03.02.98 : : an der Katholischen Familienbildungsstätte : : Bochum, Am Bergbaumuseum : : unter der Leitung von Kerstin Tomczak :Notizen (**) : : : Erfaßt: Lothar Schäfer : : lothar.schäfer@ruhr-uni-bochum.de Stichworte: Orangen, P4, Buttermilch, Shake, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Orangen-Campari-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 Orangen*
- *1/3 l Campari*
- *26.66 Zitronenmelisseblättchen*
- *2 l Sekt, trocken*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-nach essen & trinken

- 5/84 erfasst von Petra

- Holzapfel

Die Orangen über einer Schale wie einen Apfel schälen, dabei die weisse Haut entfernen und den Saft auffangen. Die Orangenfilets zwischen den Trennwänden herauslösen und mit Campari übergiessen. Den Orangensaft dazugeben. Zugedeckt kalt stellen und durchziehen lassen. Inzwischen die grossen Zitronenmelisseblättchen klein zupfen. Kurz vorm Servieren den gut gekühlten Sekt über die Orangen giessen und die Melisseblättchen darüberstreuen.

Stichworte: Orangen, Alkohol, Bowle, Getränk

Orangen-Tee-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Orangen, unbehandelt evtl. die Hälfte mehr*
- *2 Zitronen; Saft davon*
- *4 EL Schwarzer Tee*
- *1 l kochendes Wasser*
- *6 TL Honig*

Von den Orangen die Schale sehr dünn abschälen, den Saft auspressen und mit dem Zitronensaft abgedeckt 2-3 Stunden ziehen lassen.

Tee mit kochendem Wasser überbrühen und mit dem Orangen- und Zitronensaft sowie dem Honig verrühren. * Quelle: erfasst von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 18.12.1996 Stichworte: Getränke, Heiss, Tee, Orange, Alkoholfrei, P4

Stichworte: Orangen, P4, Heiss, Tee, Alkoholfrei, Getränk

Orangenkaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Bohnenkaffee*
- *400 ml Wasser*
- *300 ml Orangensaft*
- *50 ml Herber Wodka*
- *4 Eigelb*
- *40 g Zucker*
- *Vanille; nach Geschmack*

Einen Thermosbehälter mit siedendem Wasser ausspülen, den gemahlenen Kaffee hineingeben, mit dem siedendem Wasser begiessen und den Behälter für 10 Minuten dicht verschliessen. Anschliessend abseihen.

Eigelb mit dem Zucker und der Vanille schaumig rühren, langsam den Kaffee dazugeben, dabei gut mit dem Schneebesen verrühren, dann abkühlen lassen. Mit dem Orangensaft und dem Wodka vermischen und kühl servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Thu, 18 May 1995 Erfasser: Rene Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Kaffee, Eigelb, Orange, P4

Stichworte: Orangen, P4, Kalt, Kaffee, Eigelb, Getränk

Stichworte	Getränke

Orangenkaffee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Bohnenkaffee*
- *400 ml Wasser*
- *300 ml Orangensaft*
- *50 ml Herber Wodka*
- *4 Eigelb*
- *40 g Zucker*
- *Vanille; nach Geschmack*

Einen Thermosbehälter mit siedendem Wasser ausspülen, den gemahlenen Kaffee hineingeben, mit dem siedendem Wasser begiessen und den Behälter für 10 Minuten dicht verschliessen. Anschliessend abseihen. Eigelb mit dem Zucker und der Vanille schaumig rühren, langsam den Kaffee dazugeben, dabei gut mit dem Schneebesen verrühren, dann abkühlen lassen. Mit dem Orangensaft und dem Wodka vermischen und kühl servieren.

Stichworte: Orangen, Kalt, Kaffee, Eigelb

Orangenlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 g Zucker*
- *8 EL Wasser*
- *3 mittelgrosse Orangen*
- *1/2 l Weinbrand*

Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen und in fünf Minuten zu einem Sirup einkochen lassen. Eine Orange unter heissem Wasser gründlich abbürsten. Von dieser Orange die äussere Schale ganz dünn abschälen, so dass nichts von der weissen, pelzigen Innenschale daran haften bleibt. Die Schale in millimeterdünne Streifchen schneiden. Dann auch die weisse Innenschale von der Orange entfernen. Die beiden übrigen Orangen wie gewohnt ganz normal pellen. Die geschälten Orangen in Spalten teilen und filetieren, das heisst von den Häutchen befreien. Die filetierten Orangenspalten quer halbieren, eventuell die Kerne entfernen. Orangenstücke und die feingeschnittene Orangenschale in eine weithalsige Flasche füllen. Den abgekühlten Zuckersirup und den Weinbrand dazugiessen. Die Flasche verschliessen und fünf Minuten kräftig schütteln. Dann etwa einen Monat an einem sonnigen Platz stehenlassen. In der Zwischenzeit öfters mal durchschütteln. Die Flüssigkeit abseihen und dien Likör in eine saubere Flasche füllen. Etwa die Hälfte der Orangenschalen und -stücke wieder hinzufügen. Die Flasche gut verschliessen und noch mindestens 14 Tage stehenlassen.

Haltbarkeit: sechs Monate

Erfasser: Unbekannt Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Orangen, Likör, Orangenlikör, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Orangen, Likör, Orangenlikör, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Orangenmilch

Für 4 Portionen

PRO GLAS BENÖTIGT MAN

- *3/4 Becher Milch*
- *Saft von 1 Orange*
- *1/2 TL Zitronensaft*
- *1 Kugel Orangensorbet oder Zitroneneis*
- *Orangenschale*

Alle Zutaten in einem Mixer gut mischen, ins Glas umgiessen und mit Orangenschale garnieren. ** Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Wed, 10 May 1995 Erfasser: Jürgen Datum: 19.06.1995 Stichworte: Israel, Getränk, Alkoholfrei, Milch, P1

Stichworte: Israel, P1, Alkoholfrei, Milch, Getränk

Orientalischer Schokoladenkaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Heisser starker Kaffee*
- *1/4 l heisse Schokolade oder Kakao*
- *1/2 TL gemahlener Zimt*
- *100 g Süsse Sahne*
- *4 Mokkabohnen*

Kaffee und Schokolade mischen und Zimt unterrühren.

Sahne steif schlagen. Schokoladenkaffee auf vorgewärmte Tassen verteilen und mit Sahnehauben und Mokkabohnen garnieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 18.04.1995 Stichworte: P4, Getränk, Schokolade, Kaffee

Stichworte: P4, Kaffee, Schokolade, Getränk

Stichworte	Getränke

Orientexpress

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Weisser Traubensaft*
- *1/3 Orange*
- *1.66 Nelken*
- *1/3 Spur Kardamom*
- *1/3 Zitrone*
- *1/4 l Apfelsaft*
- *2/3 TL Bienenhonig*
- *1/3 Zimtstange*
- *1/3 Spur Muskatbluete*

Die aufgeführten Säft und Gewürze in ein Gefäss mit Deckel geben und langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen. Das Gemisch soll etwa 5 min. zugedeckt bei schwacher Hitze ziehen.

Dann die Gewürzstückchen herausnehmen und den Punsch in vorgewärmte Gläser füllen.

Gepostet von Heidi Nawothnig @ 2:2437/120.28 am 18.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P12

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk, P12

Stichworte	Getränke

Ostfreesische Kinnertön

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 Becher Rosinen*
- *400 g Kandis; evtl. etwas mehr*
- *4 l Brandwein*
- *20 dl Klarer Korn*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet v. Reinhard

- Buss - 27.12.1994 -

- textlich angepasst

Reinhard Buss: Habt Ihr schon mal Ostfriesische Bohnensuppe probiert? (Im Volksmund auch Kinnertön (Kinderzeh ->frei übersetzt) genannt) Rosinen waschen und kurz im klaren Korn zusammen mit den Kandis aufkochen. Anschliessend in einem Rumtopf oder sonstigem Gefäss zusammen mit dem Brandwein ziehen lassen. Je länger, desto besser der Geschmack. Essen/Trinken: Mit einer herkömmlichen Bohnensuppe hat dieses Getränk nichts zu tun, sondern es ist ein beliebtes Getränk, das bei allen Familienfeiern wie Kindtaufen, Hochzeiten und Geburtstagen getrunken wird. Serviert wird in einem Bowleglas mit einem kleinen Löffen fü die Rosinen.

Stichworte: Deutschland, Likör, Rosine

Ostfreesische Kinnertön Ostfriesische Bohnensuppe

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Packungen Rosinen 125 g Kandis 2 Flaschen Brandwei*
- *1/2 Flasche klarer Korn*

Rosinen waschen und kurz im klaren Korn zusammen mit den Kandis aufkochen. Anschliessend in einem Rumtopf oder sonst. Gefäss zusammen mit dem Brandwein ziehen lassen.

Je länger, desto besser der Geschmack.

Mit einer herkömmlichen Bohnensuppe hat dieses Getränk nichts zu tun, sondern es ist ein beliebtes Getränk, das bei allen Familienfeiern wie Kindtaufen, Hochzeiten und Geburtstagen getrunken wird.

Serviert wird in einem Bowleglas mit einem kleinen Löffel für die Rosinen.

Na denn ... proost neejahr uit ostfreesland ** Gepostet von Reinhard Buss Date: Tü, 27 Dec 1994 Erfasser: Reinhard&Diane Datum: 22.01.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Getränk

Stichworte	Getränke

Papasito

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Papaya; geschält und - entkernt*
- *2 Orange; Saft*
- *4 cl Limettensirup*
- *4 cl Grenadine*
- *8 cl Orangenlikör*
- *Papayaspalte*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- prima 6/95 - gepostet:

- Jörg Weinkauf

Zutaten in Mixer pürieren. In vorgekühltes Glas geben. Mit Papayaspalte servieren. Alkoholfreie Variante ohne Orangenlikör zubereiten.

Stichworte: Orangen, Papayas, Longdrink

Papaya Royal

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 groß. Papaya*
- *8 cl Limettensaft*
- *2 cl Bananensirup*
- *Sekt*
- *Exotische Fruchtstücke*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- prima 6/95 - gepostet:

- Jörg Weinkauf

Von der Papaya einen Deckel abschneiden. Fruchtfleisch auslöffeln, von den Kernen befreien und mit den restlichen Zutaten pürieren. Mit gestossenem Eis in die ausgekühlte Papaya füllen, mit Sekt auffüllen, mit Fruchtstücken garnieren und mit Strohhalmen servieren. Alkoholfreie Variante: Sekt weglassen, Orangensaft zum Auffüllen verwenden.

Stichworte: Limetten, Papayas, Wein, Sekt, Longdrink

Paradies-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Pfirsiche*
- *250 g Ananas*
- *125 g Melonenfleisch*
- *125 g Johannisbeeren oder Himbeeren*
- *150 g Zucker*
- *Saft einer Zitrone 1 Flasche Pfirsichsaft*
- *2 Flaschen Limonade*

Obst in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Pfirsichsaft in ein Bowlengefäss geben. Mit gut gekühlter Limonade auffüllen.

Für 4 Gläser. ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: P4, Bowle, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: P4, Bowle, Alkoholfrei, Getränk

Paradise Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Saft einer Zitrone*
- *2 Bl Zucker*
- *1 Eiweiss*
- *1 Bl Grenadine*
- *4 cl Gin*
- *Sodawasser*
- *1 Zitronenscheibe*
- *1 Cocktailkirsche*

Zutaten im Shaker mixen und in ein Longdrinkglas abseihen, mit Soda auffüllen und das Glas mit Kirsche und Zitronenscheibe garnieren. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Party-Cocktail-Mix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Bourbon Whisky*
- *2 EL Campari*
- *1 EL Maraschino-Eiswürfel*
- *Sekt*
- *Ananasstücke*
- *1 Maraschino-Kirsche*

Whisky mit Campari und Maraschino-Eiswürfel in einen Mixbecher geben, gut schütteln, in ein grosses Glas giessen und mit Sekt auffüllen. Ananasstücke und die Maraschino-Kirsche hinzufügen. * Quelle: Absender: Karin Schmidt 2:2456/440.25 6.06.94 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Longdrink, P1

Stichworte: P1, Longdrink, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Peppermint Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Teile Tonic Water*
- *2 Teile Pfefferminz Sirup*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln und in ein vorgekühltes hohes Becherglas mit Crushed Eis abseihen.

(Original: 1 Spritzer Cognac, 1 Teil tockener Wermut, 2 Teile Creme de Menthe grün) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Persico

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 g Aprikosenkerne*
- *1000 g Pfirsichkerne*
- *16 g Zimt*
- *16 l Branntwein*
- *4 Hutzucker, Kilo*
- *2 Wasser, Kilo*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Universal-Lexikon der

- Kochkunst; 1878 Seite 239

Ein feiner Liquer, der über zerstampften Pfirsichkernen oder bitteren Mandeln abgezogen wird und nur in kleinen Quantitäten genossen werden darf, da er vegetabilische Blausäure enthält. Um denselben ohne Destillation herzustellen, schält man 250 Gramm Pfirsich- und 250 Gramm Aprikosenkerne, stößt sie in einem Marmormörser und thut sie nebst 4 Gramm feinstem Zimt und 4 Liter feinem farblosen Branntwein in eine große Glasflasche, die man sorgsam verkorkt 8 Tage an der Sonne stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit filtrirt man den Branntwein durch eine Filzfilter, läutert 1 Kilogramm feinen Hutzucker mit 1/2 Kilogramm Wasser, seiht ihn durch, läßt ihn erkalten und vermischt ihn mit dem Liqueur, den man auf Flaschen füllt. (in großen Mengen giftig! Blausäure.)

Stichworte: Likör

Persischer Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *225 g Tomaten*
- *1 gestrichener Tl. Salz*
- *1 Knoblauchzehe*
- *500 g Naturjoghurt*
- *1 TL feingehackte Minze*

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und enthäuten. Die Knoblauchzehe schälen und zusammen mit etwas Salz zu einer Paste zerdrücken. Die Tomaten, die Knoblauchpaste und das restliche Salz in einem Mixer pürieren. Joghurt und Minze hinzufügen.

Gekühlt servieren. Sieht am Besten in hohen, schlanken Gläsern (z.B. Sektgläser) mit Minzblättern garniert aus. ** Gepostet von Stefan Mudrack Date: Mon, 05 Jun 1995 Erfasser: Stefan Datum: 25.08.1995 Stichworte: Alkoholfrei, P4, P6

Stichworte: P4, P6, Alkoholfrei

Pfefferminz-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Limettensaft*
- *1 cl Pfefferminz-Sirup*
- *Eiswürfel*
- *200 ml Tonic-Wasser*
- *Muskatnuss*

ZUM GARNIEREN

- *Frische Minze*

Limettensaft. Pfefferminz-Sirup und ein paar Eiswürfel in ein hohes Glas geben und mit gut gekühltem Tonic-Wasser auffüllen. Etwas Muskatnuss darüberreiben und mit Minzeblättchen garnieren.

Pro Glas ca. 370 Joule / 90 Kalorien - Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte Getränke

Pfefferminz-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Pfefferminze*
- *1/2 l Wasser*
- *1 l 90%iger Weingeist*
- *500 g Zucker*
- *1/2 l Wasser*

Pfefferminze verlesen und sorgfältig waschen und abtrocknen. Die Blätter kleinschneiden. 1/2 l Wasser aufkochen und über die Pfefferminzblätter giessen.

Nach dem Erkalten füllt man das Minzewasser mit dem Weingeist und dem geläuterten Zucker in den Tonkrug und lässt alles 1 Woche ruhen.

Durch einen Filter giessen und in Flaschen füllen und verkorken. Sie können auch Pfefferminzblätter sofort nach dem Waschen mit Alkohol übergiessen. Diese Mischung muss dann aber mindesten 4 Wochen ruhen.

Mit Lebensmittelfarbe können Sie den Likör grün färben.

Nach dem gleichen Rezept können Sie auch Waldmeister-Likör herstellen. * Läutern siehe Rezept Läuterzucker Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Pfefferminz, Likör, Waldmeister

Stichworte: Likör, Pfefferminz, Waldmeister

Pfefferminz-Orangen-Trunk (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 Frische Pfefferminzzweige*
- *8 dl Wasser*
- *2 Orangen; Saft*
- *8 TL Honig*
- *8 Eiswürfel*
- *0.6 der Minzezweige mit kochendem Wasser*
- *überbrühen und eine halbe*

Minute ziehen lassen. Minze herausnehmen und Aufguss erkalten lassen.

Orangensaft und Honig zufügen und gut umrühren. Eis und den kalten Tee auf Gläser verteilen, mit je einem Minzezweig garnieren und mit Trinkhalm servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Pfefferminz, Orange, Honig, P4

Stichworte: Orangen, Kalt, Honig, Pfefferminz, Getränk

Stichworte	Getränke

Pfirbarber (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Pfirsich*
- *4 Stengel Rhabarber*
- *8 Tropfen Vanillearoma*
- *8 Eiswürfel*

Pfirsich und Rhabarber entsaften, Vanillaaroma beigeben und mit Eis servieren.

Stichworte: Pfirsiche, Rhabarber, Cocktail

Pfirsich mit Birne

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Pfirsichlikör*
- *8 cl Pfirsichnektar*
- *4 cl Birnennektar*

Alles gut miteinander verrühren und über ein bis zwei Eiswürfel in ein Longdrinkglas giessen. * Aus essen & trinken 6-86 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Pfirsich-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Flasche trockener Rotwein*
- *1 Flasche trockener Weisswein*
- *1 Flasche Spumante*
- *20 mittl. Pfirsiche*
- *Bärenfang (Honiglikör)*

Die Pfirsiche waschen, halbieren, Kerne entfernen und mit Bärenfang übergiessen. Ca. 6 Std. ziehen lassen. Anschliessend den Rot- und Weisswein dazugeben und nochmals 1 Std. ziehen lassen. Vor dem Servieren den Spumante dazugiessen.

Quelle: Werbeprospekt der Firma Hl-Supermarkt Erfasst: Uwe Rameil

Erfasser: Uwe Datum: 02.10.1995 Stichworte: Bowle, Pfirsich, P1

Stichworte: Pfirsiche, P1, Bowle

Pfirsich-Bowle I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/8 l Pfirsichlikör*
- *1/8 l Wodka*
- *1/8 l Weisser Rum*
- *1 Flasche Sekt*
- *1 Flasche Multivitaminsaft*
- *1 l Orangensaft*
- *1 groß. Dose Pfirsiche*
- *1 groß. Paket Vanille-Eis*

Alle Flüssigkeiten, außer dem Sekt, zusammen in ein großes Gefäß geben. Pfirsiche in mundgerechte Stücke schneiden, dazugeben und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Den Sekt und das Vanilleeis erst kurz vor dem servieren hineingeben. :Stichworte : Bowle, Getränke, P1, Pfirsich, Rum, Wodka :Notizen (**) : : : gepostet: Hardy Hergesell Stichworte: Pfirsiche, P1, Rum, Bowle, Vodka, Getränk

Stichworte	Getränke

Pfirsich-Maracuja-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Dos. Pfirsiche (evtl. frische Pfirsiche)*
- *2 l Maracujanektar*
- *(Maracujasaft tut es zur Not auch)*
- *1 Fl. Weisser Rum*
- *1 l Vanille Eis*

Als erstes werden die Pfirsiche in Mundgerechte Stücke zerschnitten und in ein genügend grosses Bowlengefäss gegeben. Ebenso wie der Saft aus den Dosen. Dies wird dann mit dem Weissen Rum (0,7 l.) übergossen. Das ganze für mindestens 8 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Verzehr wird die Bowle dann mit dem Maracujanektar aufgefüllt und zu guter letzt gibt man das Eis hinzu, indem man es mit einem Suppenlöffel aus der Packung kratzt.

Und nun viel vergnügen und guten Genuss, doch Hände weg vom Steuer, diese Bowle hat es in sich! ** Gepostet von: Stefan Jung Erfasser: Stefan Datum: 26.02.1996 Stichworte: Getränk, Bowle, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Bowle, Getränk

Pfirsichtee mit Prosecco

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 TL schwarzer Tee mit Pfirsichblueten*
- *(ersatzweise anderen Pfirsichtee nehmen)*
- *Wasser*
- *160 g getrocknete, ungeschwefelte Aprikosen*
- *4 Vanilleschote*
- *Gestossenes Eis*
- *Prosecco, eiskalt*
- *Minzeblättchen*

Den Tee mit 1/4 l kochendem Wasser aufbrühen, 4 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb giessen.

Die Aprikosen würfeln und mit dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote in den heissen Tee geben. Kalt werden lassen und pürieren.

Etwas Püree in die Gläser geben und mit gestossenem Eis und eiskaltem Prosecco auffüllen. Mit Minzeblättchen garnieren und sofort servieren. ** Gepostet von: Stefan Redel Erfasser: Stefan Datum: 11.07.1996 Stichworte: Getränk, Tee, Aperitif

Stichworte: Tee, Aperitif, Getränk

Pfirsischtraum

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Stuck Ingwerwurzel*
- *2 reife Pfirsiche*
- *2 EL Honig*
- *1/2 Vanillestengel*
- *5 dl Milch*

ZUM GARNIEREN

- *1 dl Rahm*
- *1 EL Zucker*
- *4 EL Haselnuss-Krokant*

Die Ingwerwurzel schälen und fein reiben. Die Pfirsiche halbieren, Steine entfernen, die Hälften mit dem Honig, dem ausgekratzten Vanillemark, dem Ingwer und der Milch im Mixer pürieren.

In Gläser verteilen. Den Rahm mit dem Zucker steif schlagen, in einen Spritzsack geben und die Drinks damit garnieren. Mit dem Krokant bestreuen. * Quelle: Zeitschrift Tele, Juli 1994 ** Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 18.08.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Pfirsich, Ingwer, Milch, P2

Stichworte: Pfirsiche, Kalt, Ingwer, Milch, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Pflaumen-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g gelbe Pflaumen*
- *250 g dunkle Pflaumen*
- *9 EL Zwetschenwasser*
- *2 Asti Spumante; Flaschen*

Pflaumen waschen, halbieren und die Steine entfernen. Pflaumen in ein Bowlegefäss geben und mit Zwetschenwasser beträufeln. Etwa 1/2 Stunde durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit gekühltem Sekt auffüllen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Pharisäer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Gläschen Rum*
- *4 TL Zucker*
- *1/2 l heisser Kaffee*
- *4 EL steifgeschlagene süsse Sahne*

Rum mit Zucker in angewärmten Tassen verrühren, Kaffee aufgiessen und jeweils 1 El. Sahne daraufgeben.

Sofort servieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.09.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkohol, Kaffee

Stichworte: Alkohol, P1, Kaffee, Getränk

Pick me up

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Cognac*
- *20 cl Champagner*
- *4 Prise Fernet Branca*
- *12 Prise Curacao tripple sec*
- *Limone*

Champagnerglas zu einem drittel mit crushed ice füllen. Fernet, Curacao und Cognac zufügen. Ein Stück Limonenschale über den Rand ins Glas hängen. Mit eisgekühltem Champagner auffüllen.

Stichworte: Champagner, Schnaps, Cocktail, Curacao

Pikanter Kräutermix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *800 ml Milch*
- *8 TL Grobgehackte Kräuter*
- *z.B. Petersilie, Dill,*
- *Salbei, Borretsch*
- *Kräutersalz*
- *Worcestersauce*
- *4 Eiswürfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

Köstliches aus Milch

Weihenstephaner Vollmilch MMMMM-------------------------------ERFASST---------------------------

Oliver Wol

- fram@2:2480/151.25

Die Kräuter mit Salz, Eiswürfel und etwas Milch im Mixer pürieren. Die restliche Milch hinzufügen und nochmals gut durchmixen. Mit Worcestersauce abschmecken. Tip: Wer es besonders herzhaft mag, der gibt zu den Kräutern noch ein kleines Stück Stangensellerie.

Stichworte: Milch

Pikanter Sommermix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Milch*
- *400 ml Rahmjoghurt*
- *4 Scheib. Salatgurke; a ca. 100 g*
- *4 Bd. Dill*
- *2 Knoblauchzehe*
- *4 Eiswürfel*
- *Salz*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Köstliches aus Milch -

- Weihenstephaner Vollmilch

- - Gepostet Oliver Wolfram

- - 16.11.1994

Die Gurke schälen und in kleine Stücke schneiden. Dillspitzen, Knoblauch, Salz, Eiswürfel und Gurke im Mixer pürieren, Milch und Rahmjoghurt dazugeben und gut durchmixen. Tip: am besten mit einer Olive garnieren.

Stichworte: Joghurt, Gurke, Milch

Pikanter Vitamincocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Fleischtomaten*
- *1 Schalotte*
- *1 Knoblauchzehe*
- *1/2 Salatgurke*
- *1 Bd. Frühlingskräuter*
- *1/2 l Buttermilch*
- *1/8 l Sahne*
- *Salz*
- *weißer Pfeffer, frisch gemahlen*
- *etwas Paprikapulver, edelsüss*
- *Cayennepfeffer*
- *1 EL Zitronensaft*

Die Tomaten kurz blanchieren, häuten, halbieren und ohne Stengelansätze und Kerne in den Mixer geben. Die Salatgurke entkernen, in grobe Stücke schneiden und mit der geschälten, zerteilten Schalotte und der Knoblauchzehe dazugeben und im Mixer fein pürieren.

Die Kräuter fein hacken und zu dem Püree geben. Buttermilch und Sahne dazugiessen und kurz durchmixen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer und Zitronensaft herzhaft würzen und auf vier Gläser verteilen. Gut gekühlt servieren. ** Gepostet von: Alfred Jäger ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Mix, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Pilspunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eier*
- *150 g Zucker*
- *1 l helles Bier (z. B. Pils)*
- *1 Zitrone, abgeriebene Schale von*
- *Zimt*

Eier mit Zucker und Bier schaumig schlagen, Zitronenschale und Zimt hinzufügen und unter ständigem Rühren erhitzen. Sofort servieren.

:Stichworte : Alkoholfrei, Bier, Getränk, Heiß, P2, Punsch :Notizen (*) : : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 : : der Stadtwerke Bochum :Notizen (**) : : : Erfasst von Lothar Schäfer Stichworte: Bier, Heiss, Punsch, Alkoholfrei, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Pimm's

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Pimm's*
- *(englischer Kräuterlikör auf Gin-Basis)*
- *1/2 Scheibe Zitrone*
- *1/2 Scheibe Orange*
- *1/2 Scheibe Gurke (Salatgurke)*
- *1 Pfefferminzblatt (frisch)*

Das Ganze mit 3 - 4 Eiswürfeln in ein Longdrinkglas und mit weisser Zitronenbrause auffüllen (mit Sprite schmeckt's nicht so gut)

Für Anglophile kann man das Ganze mit einem Union-Jack dekorieren.

Ich habe den Drink auch schon zusätzlich mit Cocktailkirsche und Ananas gesehen, aber das artet dann in Fruchtsalat aus.

Das Getränk eignet sich gut für grössere Parties, da er sehr schnell zubereitet ist. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 07.02.1994 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Party, Drink

Stichworte: Alkohol, Drink, Andreas, Getränk, Party

Pina Cocos

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Tasse frische Ananasstücke*
- *1 TL Zitronensaft*
- *2 EL Kokossirup*
- *12 cl Ananassaft*

Alle Zutaten im Mixgerät mit gestossenem Eis cremig schlagen, in ein grosses Becherglas mit gestossenem Eis giessen, mit Sodawasser auffüllen, umrühren und mit Ananasstreifen garnieren. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 07.02.1994 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholfrei, Ananas

Stichworte: Ananas, Alkoholfrei, Andreas, Getränk

Pina Colada

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Weisser Rum*
- *20 cl Cream of Coconut*
- *20 cl Ananassaft*
- *4 cl Sahne*

ZUM GARNIEREN

- *1 Scheib. Ananas*
- *4 Cocktailkirsche*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Lieblicher Longdrink für die Sommerparty Die Zutaten zusammen im Shaker mit Eis kräftig schütteln und in das Longdrinkglas mit zerstossenem Eis seihen. Das Ananasstück und die Cocktailkirsche zusammen am Sticker über den Glasrand legen.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Rum, Koko

Pina Colada (Originalversion)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Weisser Rum*
- *24 cl Ananassaft*
- *8 cl Coconut Cream*
- *8 cl Süsse Sahne*
- *Ananas*
- *4 Cocktailkirsche*

Zutaten im Shaker (oder Elektromixer) auf gestossenem Eis zubereiten. In Longdrinkglas geben. Mit Ananas und Cocktailkirsche garnieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Rum, Koko

Pina Colada (Variante 3)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *32 Eiswürfel*
- *60 ml Sahne*
- *80 ml Orangensaft*
- *80 ml Ananassaft*
- *80 ml Cream of Conocut*
- *120 ml Weisser Rum*
- *80 ml Goldener Rum*

Die Zutaten mit 5/8 der Eiswürfeln im Shaker schütteln. In eine mit den restlichen Eiswürfeln gefüllte Cocktailtulpe abseihen, nach Belieben mit frischem Ananas garnieren. Mit einem Trinkhalm servieren.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Rum, Kokos

Pincasso

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Roter Traubensaft*
- *4 cl Grapefruitsaft*
- *2 cl Limettensaft*
- *1 cl Grenadine*
- *1 cl Bitter Lemmon*
- *7 cl Sodawasser zum Auffüllen*

DEKORATION

- *1 p.Port. Zi tronenmelissenzweig*

MMMMM-------------------------------ZUBEHÖR---------------------------

1 p.Port. Longdrinkglas

1 p.Port. Shaker

3 p.Port. Eiswürfel

Die Säfte und Grenadine zusammen im Shaker mit Eiswürfeln schütteln und in das Longdrinkglas seihen. Mit Bitter Lemmon und Soda auffüllen und umrühren. Die Melisse an den Glasrand stecken. * Quelle: Falken Mixbuch v. P.Bohrmann ** Gepostet von Peter Herz Erfasser: Peter Datum: 06.02.1996 Stichworte: Aperitif, P1

Stichworte: P1, Aperitif

Stichworte Getränke

Pineapple Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Teil Ananassaft*
- *1 Teil Bitter Lemon*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln und in ein vorgekühltes hohes Becherglas abseihen.

(Original: 1 Teil Ananassaft, 1 Teil Gin) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Pink Lady

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Gordons Dry Gin*
- *8 cl Calvados*
- *8 cl Zitronensaft*
- *8 cl Grenadine*
- *4 Eiweiss*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Kaufhausprospekt -

- Gepostet: Jörg Weinkauf

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in ein Stilglas abseihen.

Stichworte: Cocktail, Eiweiss, Gin

Pink Palace

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Grenadine*
- *12 cl Light Rum*
- *12 cl Grand Marnier*
- *12 cl Sahne*
- *12 cl Cream of Coconut*
- *8 cl Zitronensaft*
- *12 cl Ananassaft*

Mit Eiswürfeln shaken, Glas mit gestossenem Eis füllen, Drink abseihen. Mit Ananas und Cocktailkirschen verzieren.

Stichworte: Longdrink, Rum, Koko, Grand marni

Pink Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Beeren, z. B. Brombeeren*
- *1/8 l Kefir (1,5 % Fett)*
- *1 EL Zitronensaft*
- *10 g Mandelmus (gibt's im Reformhaus)*
- *1 TL Zucker*

Gewaschene Beeren im Mixer pürieren. Kefir, Zitronensaft, Mandelmus und Zucker untermixen. In ein Glas giessen. Beliebig mit einer Beere garnieren.

Ergibt ein Glas mit 160 kcal. * Quelle: Carina Extra Erfasser: Lothar Datum: 31.01.1995 Stichworte: P1, Getränke, Alkoholfrei, Milchgetränk, Kefir

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Kefir, Milchgetränk, Getränk

Stichworte	Getränke

Pink Valentin

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Zitronensaft*
- *Zucker*
- *16 cl Kirschlikör*
- *Eiswürfel*
- *40 cl Grapefruitsaft*
- *20 cl Zitronenlimonade*

GARNIERBEISPIELE

- *Grapefruitspalte*
- *Sternfrucht*
- *Kirsche*

Den Rand des Longdrinkglases kurz in Zitronensaft, dann in Zucker tauchen. Kirschlikör und Eiswürfel in das Glas geben und mit Grapefruitsaft und Zitronenlimonade auffüllen. Glas z.B. mit Grapefruitspalte, Sternfrucht und Kirsche dekorieren.

Stichworte: Grapefruit, Kirschen, Früchte, Longdrink

Pinkus Müllers Altbierbowle

Für 4 Portionen

Zuckersirup

- *40 ml Wasser*
- *40 g Zucker*

MMMMM--------------------------------BOWLE----------------------------

40 ml Zuckersirup 0.07 Scheibe Ananas 0.07 Pfirsich; geschält und -

- entkernt

8 g Erdbeeren 0.23 Zweiglein Minze

Müllers Altbier

Pinkus Müllers Altbierbowle: einst Kultgetränk Münsteraner Studenten...

Für den Zuckersirup: Wasser zum Kochen bringen. Zucker unter Rühren einrieseln, aufkochen und abkühlen lassen. Man kann auch eine grössere Menge davon zubereiten: in Flaschen füllen und kalt und dunkel aufbewahren.

Zuckersirup in eine Schüssel geben. Früchte in kleine Stücke schneiden und mit Minze und dem Sirup etwa 24 Stunden ziehen lassen.

Jeweils einen Esslöffel von diesem Bowleansatz in ein 0.2-l-Altbierglas geben und mit kaltem Altbier auffüllen.

Erfasser: Rene Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, Bowle, Bier, Pfirsich, Erdbeere, P50

Stichworte: Erdbeeren, Pfirsiche, Bier, Bowle, Getränk, P50

Pinky Colada

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Weisser Rum*
- *8 cl Ananassaft*
- *8 cl Grenadine*
- *8 cl Coconut Cream*
- *16 cl Süsse Sahne oder Milch*

Zutaten im Shaker (oder Elektromixer) auf gestossenem Eis zubereiten. In Longdrink-Glas geben.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Rum, Koko

Pirsich-Kokosnuss-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Pfirsich (ca. 250 g)*
- *2 EL Zitronensaft*
- *2 EL weissen Rum*
- *1 TL Puderzucker*
- *100 ml ungesüsste Kokosmilch*

Pfirsich schälen, 2 Fruchtspalten abschneiden und beiseite legen Restliche Fruchtfleisch pürieren, durch ein Sieb streichen. Mit Zitronesaft, weissem Rum und Puderzucker verrühren. Kokosmilch zugeben, mit dem Stabmixer schaumig rühren. In ein Glas füllen, mit Pfirsichspalten garnieren. * Quelle: Carina 8 / 94 Erfasser: Lothar Datum: 09.08.1994 Stichworte: Getränke, P1, Alkoholisch, Pfisiche

Stichworte: Pfirsiche, Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Planter's Punch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Teile Orangensaft*
- *2 Teile Ananassaft*
- *1 Teil Zitronensaft*
- *1 Spritzer Grenadine Sirup*
- *Früchte und*
- *Pfefferminzblätter zum Dekorieren*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln und in ein hohes Becherglas mit Crushed Eis abseihen. Mit Früchten und Pfefferminzblättchen dekorieren.

(Original: 1 Teil Orangensaft, 1 Teil Zitronensaft, 1 Teil weisser Rum) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Planter's Punch (Variante 2)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *28 cl Orangensaft*
- *8 cl Zitronensaft*
- *8 cl Grenadinesirup*
- *20 cl Goldener Rum*
- *4 Schuss Muskatnuß; gerieben*
- *20 Eiswürfel*
- *8 EL Zerstossenes Eis*
- *Minzeblättchen*

Alle Zutaten auf Eiswürfeln im Shaker gut schütteln. In ein mit zerstossenem Eis gefülltes Longdrinkglas abseihen, nach Belieben mit Minzeblättchen verzieren.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Rum, Grenadine

Planters Puch II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Brauner Rum*
- *2 cl Weisser Rum*
- *2 cl Zitronensaft*
- *6 cl Orangensaft*
- *2 cl Bananensirup*
- *Ananasscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Rum. Säfte und Sirup in ein mit Eiswürfel gefülltes Longdrinkglas geben, rühren, mit den Früchten garnieren ** From: Desiree.Frey@p13.f12.n247.z2.fidonet.org (Desiree Frey Newsgroups: de.rec.mampf Erfasser: Desiree Datum: 25.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, News

Stichworte: Alkohol, Drinks, News

Planters Punch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 ml Ananassaft*
- *200 ml Bananensaft*
- *200 ml Kirschsaft*
- *4 cl Grenadine*
- *8 cl Rum*
- *4 cl Kirschlikör*
- *Ananasscheibe*
- *Cocktailkirsche*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- prima 6/95 - gepostet:

- Jörg Weinkauf

Alle Zutaten im Shaker auf Eis schütteln. In ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln abgiessen. Ananasscheibe und Cocktailkirsche an den Glasrand stecken. Alkoholfreie Variante ohne Rum und Kirschlikör.

Stichworte: Banane, Ananas, Longdrink, Rum

Planters Punch I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Brauner Rum*
- *2 cl Weisser Rum*
- *1 cl Curacao Triple Sec*
- *1 cl Grenadine*
- *2 cl Zitronensaft*
- *6 cl Orangensaft*
- *1 dash Angostura*
- *Ananasscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Rum. Likör, Grenadine, Saft und Angostura in ein mit Eiswürfel gefülltes Longdrinkglas geben, rühren, mit den Früchten garnieren ** From: Desiree.Frey@p13.f12.n247.z2.fidonet.org (Desiree Frey Newsgroups: de.rec.mampf Erfasser: Desiree Datum: 25.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, News

Stichworte: Alkohol, Drinks, News

Planters Punch III

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 ml Ananassaft*
- *50 ml Bananensaft*
- *50 ml Kirschsaft*
- *1 cl Grenadine*
- *2 cl Rum*
- *1 cl Kirschlikör*
- *Ananasscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Alle Zutaten im Shaker auf Eis schütteln. In ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln abgiessen. Ananasscheibe und Cocktailkirsche an den Glasrand stecken. Alkoholfreie Variante ohne Rum und Kirschlikör. * Quelle: Prima 6/95 gepostet von Jörg Weinkauf ** Gepostet von Jörg Weinkauf Date: Tü, 16 May 1995 Erfasser: Jörg Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränk, Früchte, Alkohol, P1

Stichworte: Früchte, Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Planter`s Punch II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Dunklen Rum*
- *9 cl O-Saft*
- *1/2 Zitronen*
- *1 TL Zucker*

Rum Zucker und O-Saft zusammenschütten und gut schütteln, dann die Zitrone (oder Limone) drüber auspressen, bei Bedarf mit einer Orangenscheibe garnieren, einskalt servieren. Wenn`s zu stark ist, entweder mehr Eis ins Glas, oder mit Sodawasser auffüllen :-) ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 12.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Port Sangaree

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Roter Portwein*
- *4 cl Curacao Blue*
- *4 cl Zuckersirup*
- *Muskatnuss*

Den Shaker halbvoll mit Eis füllen, die Zutaten darin gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen, mit Muskatnuss bestreuen.

Stichworte: Cocktail, Portwein, Curacao

Porto Rico

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Portwein*
- *8 cl Scotch Whisky*
- *4 cl Zitronensaft*
- *Orangenscheibe*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis schütteln, in Cocktailschale abseihen und mit Orangenscheibe garnieren.

Stichworte: Cocktail, Whisky, Portwein

Portwein mit Knoblauch (Porto a l'ail)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2000 g Knoblauch*
- *Alter Portwein*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Henri de

- Toulouse- - Lautrec,

- Maurice Joyant - Die

- Kunst des Kochens - ISBN

- 3-7165-0553-6 - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Hacken Sie den Knoblauch und füllen Sie ihn in einer Literflache (bei 500 g Knoblauch) mit altem Portwein. Lassen Sie zwanzig Tage ziehen. Beginnen Sie abends mit einem halben Likörglas vor der Suppe, dann erhöhen Sie nach und nach die Dosis bis auf ein oder zwei Likörgläser. Zitat aus dem Buch: Dieser Trank wirkt hervorragend gegen chronische Bronchitis.

Stichworte: Likör, Portwein, Knoblauch

Portweinpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Orange*
- *3 Nelken*
- *1/2 Stück Zimt*
- *1/2 Stück Ingwer*
- *1 1/2 Muskatblueten (Macis) *)*
- *2 1/2 dl Frisches Orangensaft*
- *3 1/2 dl Portwein; weiss*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach Journal Betty

- Bossi - no 10, nov./dec.

- 1992

*) Muskatbluete ist der spitzenähnliche Samenmantel, der den Samen umgibt. Die Muskatnuss selbst liegt unter der Samenschale. Farbe: rotorange bis gelborange. Muskatnuss und Muskatbluete sind im Geschmack ähnlich, die Muskatbluete ist aber feiner, daher für Getränke besser geeignet.
Die Nelken in die Orange stechen, alles (ausser Portwein) in eine Pfanne tun, aufkochen. Bei sehr kleiner Hitze, 2 Stunden abgedeckt ziehen lassen. Nach dem Abkühlen filtrieren und Portwein zugeben. Gut gekühlt servieren.

Stichworte: Orangen, Heiss, Portwein, Punsch

Power-Maker

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 ml Sojamilch*
- *2 Kugeln Vanilleeis*
- *1/2 Avocado*
- *1 1/2 EL Zitrone*
- *4 g Multimineralpulver Ht Super*
- *1 Schlag Sahne*
- *1 Prise Zimt*

Sojamilch. Zitrone, Multimineralpulver und das Fleisch einer halben Avocado ohne Schale in einen Mixer geben. Das Mixgetränk anschliessend in ein grosses Glas schütten, die Vanilleeis-Bällchen hineingeben und mit einem Schlag Sahne sowie einer Prise Zimt garnieren. Mit einem Strohhalm und einem Longdrinklöffel servieren. Power maker enthält viel Gesundheit und schmeckt nach mehr. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, Eis, P1

Stichworte: P1, Kalt, Eis, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Power-Maker (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *800 ml Sojamilch*
- *8 Kugeln Vanilleeis*
- *2 Avocado*
- *6 EL Zitrone*
- *4 Sahne*
- *4 Schuss Zimt*

Sojamilch. Zitrone und das Avocadofleisch in einen Mixer geben. Das Mixgetränk anschliessend in ein grosses Glas schütten, die Vanilleeis-Bällchen hineingeben und mit Sahne sowie Zimt garnieren. Mit einem Strohhalm und einem Longdrinklöffel servieren.

Stichworte: Avocado, Kalt, Eis, Sojamilch

Prairie Oyster (Alkoholfrei, Katergetränk)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 ml Olivenöl*
- *24 ml Worchestershire Sauce*
- *120 ml Tomatenketchup*
- *4 Eigelb*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprika - ODER*
- *Tobasco*
- *Essig - ODER*
- *Zitronensaft*

Cocktailglas mit Olivenöl ausschwenken, Worchestershire Sauce und Tomatenketchup hinzugeben und das Eigelb (es soll nicht zerfliessen) vorsichtig in die Mitte setzen. Mit den übrigen Zutaten nach Geschmack würzen.

Stichworte: Kalt, Eigelb, Ketchup

Preiselbeer mit Zitrus

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Preiselbeersirup*
- *2 cl Orangensaft*
- *6 cl Zitruslikör*
- *(Kontiki, Monin, Tripple Lime, Limette)*

Alle Zutaten entweder gut verrühren oder kurz schütteln, dann auf Eiswürfel in eine Cocktail- oder Sektschale giessen. Mit Eis nach Geschmack servieren. * Aus essen & trinken 8 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 24.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, Drinks, Longdrinks

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Prickelnder Rose Star

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 rosa Grapefruit; den Saft*
- *1 EL Grenadine*
- *1 EL Kirschlikör*
- *rose Sekt; trocken*

Alles in ein Glas geben und mit gekühltem rose Sekt aufgiessen. Ein Stück Schale von der Grapefruit so abschneiden und einritzen, dass eine Maske entsteht. Eine Kirsche darunter aufspiessen.

Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Primavera

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Maracujanektar*
- *1 cl Zitronensaft*
- *4 cl Grapefruitsaft*
- *4 cl Orangensaft*
- *2 cl Grenadinesirup*
- *1 Orangenscheibe und*
- *2 Cocktailkirschen als Dekoration*

Alle Zutaten mit ein paar Eiswürfeln im Shaker gut schütteln, in ein Longdrinkglas mit ein bis zwei Eiswürfeln abseihen. Kirsche, Orange und wieder Kirsche auf einen Spiess stecken. Den Drink damit und mit einem Trinkhalm anrichten. * Von Jose Hernandez, Dallmayr-Bar, München. Aus essen & trinken 6 / 85 Erfasser: Lothar Datum: 22.09.1993 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Prince Charlie

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Scotch Whisky*
- *8 cl Drambuie*
- *4 cl Zitronensaft*
- *4 Cocktailkirsche*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis gut schütteln. In eine Cocktailschale abseihen und mit Cocktailkirsche garnieren.

Stichworte: Cocktail, Drambuie, Whisky

Prunus (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Gestossenes Eis*
- *60 ml Pflaumensaft*
- *60 ml Apfelsaft*
- *60 ml Vollmilchjoghurt*

AUFGESCHNAPPT VON

- *Rene Gagnaux*

Die eiskalten Zutaten in den Elektromixer geben, kurz aufschlagen und in ein Longdrinkglas giessen. Sofort servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 23.11.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Pflaume, Apfel, Joghurt, P1

Stichworte: Pflaumen, Longdrink, Joghurt, Getränk

Stichworte	Getränke

Pumukl, Bailey's oder was immer Ihr wollt...

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 ml Sahne*
- *1 EL Nutella (oder wie diese*
- *Brotaufstriche heissen ;-))*
- *60 ml Whisky*

Sahne. Whisky und Nutella in den Mixer (war Mix-Fix), und Shakern...;-) fertig ist so ein Baileys -Verschnitt... günstiger ist es bei den Zutaten wohl nicht, aber weniger süss?? Habe ihn noch nicht getestet, allerdings waren diese Zutaten für diesen Kaffee-Sahne-Likör schon länger im Gespräch. Allerdings gibt es auch bei den gekauften Likören erhebliche Unterschiede, einige haben aufgrund ihres hohen Sahnesgehaltes eine geringe Haltbarkeit, einige schmecken mehr nach Kaffee andere mehr nach Schoko..... * Quelle: Vom Tuppern, 7.11.1995 Erfasst: Susanne Mönkemeier Erfasser: Susanne Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Likör, P2

Stichworte: Likör, Kalt, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Punsch - Zum Jahreswechsel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 l Rotwein*
- *1 l Tee, schwarz*
- *300 g Zucker*
- *1/2 l Arrak*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Tee für Geniesser

- Gepostet: Joachim M. Meng

- 2:245/6606.6 - 25.09.94

Rotwein mit Tee zum Sieden bringen, von der Kochstelle nehmen. In einem kleineren Topf Zucker mit Arrak gut vermischen und anwärmen. Hat sich der Zucker völlig aufgelöst, wird das Gemisch entzündet. Nach einer Weile Brenndauer giesst man es - noch brennend - in den heissen Rotwein-Tee und trägt das Getränk sofort auf. Happy New Year!

Stichworte: Heiss, Punsch, Arrak, Wein

Punsch Comeback

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Flasche Orangensaft*
- *1 Orange*
- *1 TL Ingwerkonfitüre*
- *Tabasco; einige Spritzer*

In den Orangensaft die Ingwerkonfitüre rühren. Den Saft langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen. Dann sehr vorsichtig mit einigen Spritzern Tabasco abschmecken und in vorgewärmte Gläser füllen.

Zum Verzieren die Orange in dünne Scheiben schneiden und diese auf die Glasränder stecken.

Gepostet von Heidi Nawothnig @ 2:2437/120.28 am 18.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P7

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk, P7

Stichworte	Getränke

Punsch Comeback (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Orangensaft*
- *1 Orange*
- *1 TL Ingwerkonfitüre*
- *Tabasco; einige Spritzer*

In den Orangensaft die Ingwerkonfitüre rühren. Den Saft langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen. Dann sehr vorsichtig mit einigen Spritzern Tabasco abschmecken und in vorgewärmte Gläser füllen. Zum Verzieren die Orange in dünne Scheiben schneiden und diese auf die Glasränder stecken.

Stichworte: Orangen, Heiss, Punsch

Punsch ohne Alkohol

Für 4 Portionen

FÜR ETWA 80 PERS.

- *0.05 Pkg Schwarzer Tee*
- *0.05 Pkg Früchte Tee*
- *0.6 Beutel Glühfix*
- *0.3 Pkg. Zimtstangen*
- *ca. 30 Nelken*
- *1/4 l versch. Fruchtsäfte.*
- *0.44 l Lambrusco*
- *0.2 Gl. eingemachte Kirschen*
- *0.3 Dos. Ananas*
- *0.3 Dos. Pfirsiche*
- *0.2 Pkg. Trockenfrüchte*
- *ca. 12 Äpfel*
- *ca. 6 Zitronen*

Alles Fruchtige zusammenschnipseln, Tee kochen, Alles in einen grossen Topf, und dann kochen lassen. Wir gehen übrigens schon lange nicht mehr nach dem Rezept vor ! - Ausprobieren wie es einem am besten schmeckt !! ** From: christian_spielmann%hn@zermaus.zer.sub.org Date: Mon, 10 Jan 1994 04:23:00 +0100 Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Christian Datum: 07.03.1994 Stichworte: Getränke, Punsch, P80

Stichworte: Punsch, Getränk, P80

Punsch Royal

Für 4 Portionen

FÜR 8 GLÄSER

- *6 TL Tee*
- *1 l Wasser*
- *Saft von 1 Zitrone*
- *8 cl Orangenlikör*
- *8 cl Arrak*
- *8 cl Rum*
- *8 cl Weinbrand*
- *Puderzucker nach Geschmack*
- *evtl. Zitronenspiralen zum Garnieren*

Den Tee aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen und abgiessen. Nochmals bis zum Kochpunkt erhitzen, mit dem Zitronensaft sowie dem Orangenlikör, Arrak, Rum und Weinbrand vermengen und mit Puderzucker nach Geschmack süssen. In vorgewärmten Punschgläsern zu Oblaten-Lebkuchen servieren und evtl. jedes Glas mit einer Zitronenspirale verzieren. * Aus der Bäckerblume 50 / 92 Erfasser: Barbara Datum: 13.01.1993 Stichworte: Getränke, Tee, Punsch

Stichworte: Tee, Punsch, Getränk

Punsch, Infos

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Punsch*
- *Punch*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Punsch gehört zu den ältesten Getränken überhaupt. Das Wort stammt aus dem Indischen (englische Kolonialzeit) und bedeutet fünf ('panch', mit Tilde auf dem 'a'). Denn fünf Zutaten sind es, die zu einem klassischen Punsch gehören: Arrak, Zitronensaft, Gewürze, Zucker und Wasser. Heute wird Arrak meistens durch Rum ersetzt. In keinem Punsch darf zudem der Saft von Zitrusfrüchten fehlen. Meistens werden Zitronen oder Orangen verwendet, gut schmecken aber auch Grapefruits oder Limonen (Limetten). Klassische Punsch-Gewürze sind Zimt, Nelken, Piment und Muskat. Mit Zucker sollte man eher sparsam umgehen; empfehlenswert ist brauner Kandißucker, der gut zum Rum passt. Anstelle von Wasser wird übrigens heute oft Tee, Rotwein oder Weisswein verwendet. Punch muss übrigens nicht heiss, sondern kann auch eiskalt serviert werden.

Stichworte: Heiss, Punsch

Pussy Foot

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Zitronensaft*
- *1 Prise Grenadine*
- *5 cl Orangensaft*
- *5 cl Grapefruitsaft*
- *Stielkirsche*

Zitronensaft mit übrigen Zutaten im Shaker auf Eiswurfel kraftig schutteln, ins Glas mit Eiswurfel und Stielkirsche.

Abgetippt und gepostet von Andrej Krywcun@2:2487/2977, 27.04.94, textlich angepasst

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, P1

Stichworte: P1, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Quarkknödel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Zwiebeln*
- *100 g geräucherter durchwachsener Speck*
- *1/2 EL Öl*
- *Verschiedene Kräuter*
- *1 Knoblauchzehe*
- *500 g Magerquark*
- *50 g Griess*
- *50 g Paniermehl*
- *3 Eier*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *50 g Leberwurst*
- *2 l Wasser*
- *Salz*
- *1 TL Öl*

Zwiebel und Speck in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Zwiebel und Speck darin anbraten, abkühlen lassen.

Kräuter hacken, Knoblauchzehe auspressen. Quark mit Griess, Paniermehl, Eiern, Kräutern, Knoblauch und Speck- Zwiebelmasse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 20 Minuten quellen lassen.

Aus der Masse acht Klösse formen und in die Mitte jeweils ein kleines Stück Leberwurst geben.

Wasser mit Salz und Öl ankochen, Klösse hineingehen und etwa 10 Minuten garziehen lassen. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Beilagen Datum: 04.04.1995 Stichworte: P4, Quark, Knödel

Stichworte: P4, Quark, Knödel

Queens Taste Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *32 cl frz. Vermouth*
- *32 cl Gin*
- *crushed mint*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SAS B@r

- www.leo.org/bar/ Erfasst

- von: Roland Pötschke

- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de

- /pötschke/

MMMMM

Stichworte Getränke

Quickie

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl bourbon [Whiskey]*
- *8 cl Light Rum*
- *4 cl Triple Sec*
- *Eis*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SAS B@r

- www.leo.org/bar/ Erfasst

- von: Roland Pötschke

- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de

- /pötschke/

MMMMM

Stichworte Getränke

Quiet Sunday

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Vodka*
- *1 cl Amaretto*
- *2 cl O-Saft*
- *1 Spritzer Grenadine*

Zutaten ausser Grenadine im Shaker mixen und in eine Cocktailschale abseihen. Grenadinesirup vorsichtig in das Glas geben (Barlöffel). ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Quittenbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *333 g Quitten*
- *1.66 dl Weisswein*
- *2/3 dl Apfelsaft*
- *33.33 g Honig*
- *2/3 l Apfelsaft; (oder Apfelwein)*
- *1 l Mineralwasser - kohlensäurehaltig*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Die Jahreszeiten-Küche

- - Früchte und Beeren -

- Unionsverlag Zürich 1991

- - ISBN 3-293-00143-2 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Quitten mit Bürste gut waschen, dabei den Flaum abreiben; in kleine Würfel schneiden. Weisswein, Apfelsaft und Honig aufkochen, Quitten beigeben, 30 Minuten leise kochen lassen und auf der abgeschalteten Platte stehenlassen (ca. 1 Stunde). Nach dem Auskühlen, in eine grosse Schüssel geben, Apfelsaft (o. Apfelwein) und Mineralwasser dazugiessen und servieren.

Stichworte: Quitten, Bowle, Wein

Stichworte	Getränke

Quittenlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.48 Quitten*

Die Quitten, die sehr schön reif sein müssen, vom sie umgebenden Flaum befreien, reinigen und sie ungeschält in Stücke schneiden. In einem großen Gefäß mit dem Alkohol ansetzen, gut verschließen und 2 Wochen stehenlassen, wobei der Inhalt täglich einmal durchgeschüttelt wird. Aus Zucker und Wasser einen Sirup kochen und auskühlen lassen. Quittensaft abseihen, wobei die Früchte leicht gepreßt werden. Mit dem Sirup vermischen und den Likör durch einen mit Filterpapier ausgelegten Trichter in Flaschen füllen. Vor Genuß noch mindestens 4 Wochen ruhen lassen.

..... Quelle: Obst und Früchte von A - Z von A. Köhler und S. Ullmann, : Engel-Verlag abgetippt von R. Schmitt

Stichworte:

Stichworte	Getränke

Quittenlikör (Bayern)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 groß. Quitten; vollreif - je ca. 250 g*
- *1000 g Zucker*
- *1000 ml Wasser*
- *4 l Kornbranntwein*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- B. Rias-Bucher - Der

- bayerische Küchen- -

- kalender, Südwest - ISBN

- 3-517-01478-8 - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Quitten gibt es von September bis November. Birnenquitten schmecken noch besser als Apfelquitten, enthalten mehr Zucker und genau die herbe Säure, die den Quittenlikör so aromatisch macht. Quitten waschen, fein reiben und etwa zwölf Stunden stehen lassen, bis sich Saft gebildet hat. Eine Stühl oder Hocker mit den Beinen nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Über die vier Beine ein Tuch legen und so festbinden, dass es etwas nach unten durchhängt. Ein Gefäss unter das Tuch stellen. Quitten mit den Saft in das Tuch geben und noch einmal zwölf Stunden stehen lassen, bis der Saft durch das Tuch gelaufen ist. Quitten mit Hilfe des Tuches kräftig ausdrücken. Zucker mit Wasser aufkochen. Quittensaft zugeben und erneut aufkochen. Abgekühlt mit dem Branntwein vermischen und in helle Flaschen füllen. Mit einem Korken verschliessen und vier Wochen auf eine sonnige Fensterbank stellen. Quittenlikör durch eine Kaffeefiltertüte laufen lassen, wieder in die mit heissem Wasser - ohne Spülmittel ! - ausgewachsenen Flaschen füllen und verschliessen.

Stichworte: Bayern, Quitten, Likör

Stichworte	Getränke

Quittenlikör (mit Kirsch)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 kg Quitten*
- *1200 g Vollrohrzucker*
- *1600 ml Kirsch*
- *4 Sternanis*
- *8 Unbehandelte Zitronen - abgeriebene Schale*
- *8 EL Ingwer; fein gerieben*

NACH EINEM REZEPT VON

- *Lucas Rosenblatt und - Freddy Christandl -*
- *Erfasst von Rene Gagnaux*

Die Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben und waschen. Mit der Bircher-Rohkostreibe reiben. Mit dem Zucker mischen. 24 Stunden stehen lassen. Das Quittenmus durch ein Sieb drücken, den Saft auffangen. Quittensaft und übrige Zutaten in eine Flasche mit Verschluss füllen. Die Flasche 14 Tage an einen hellen Ort stellen und einmal täglich kräftig schütteln. Den Flascheninhalt filtrieren, d. h. durch ein feines Tuch oder einen Kaffeefilter aus Papier laufen lassen. 11.10.1997: knapp über 1 kg abgeriebene Quitten -> am nächsten Tag 850 ml Saft (960 g) (550 ml durch Sieb, Rest durch Tuch).

Stichworte: Quitten, Likör

Quittenlikör I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Quittensaft*
- *1 l Weingeist*
- *500 g Zucker*
- *1/2 l Wasser*
- *1 ungespritzte Zitrone*
- *1 ungespritzte Apfelsine*
- *6 Nelken*

Der Zucker wird in dem Wasser klargekocht. Nach dem Abkühlen wird das Zuckerwasser mit dem Quittensaft sowie dem Weingeist vermischt und in die Ansatzflasche gegeben. Die Zitrone und die Apfelsine werden dünn geschält und die Schalen sowie die Nelken zu der Mischung gegeben. Die gut verschlossene Flasche stellt man 4 Wochen in die Sonne (sonniges Fenster) oder an einen warm Ort, und danach wird der Likör filtriert, in Flaschen gefüllt und gut verschlossen.

Liköre sollten nach der Herstellung gelagert werden - am besten geduldet man sich ein Jahr-, da die Qualität entschieden steigt. * Que ** Gepostet von Heidi Nawothnig Date: Sun, 18 Sep 1994 Erfasser: Heidi Datum: 25.10.1994 Stichworte: Getränke, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Quittensaft

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Quittensaft I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 kg Quitten*
- *500 g Zucker*

Quitten gründlich mit einem Tuch abreiben, Blueten und Stiele entfernen. Quitten in kleine Stücke schneiden, mit dem Wasser und Zucker im Schnellkochtopf in 30 Min garen. Einen grossen Durchschlag mit einem Mulltuch auslegen und auf eine Schüssel stellen. Die Quitten hineinfüllen, den Saft über Nacht abtropfen lassen. Mulltuch nach einiger Zeit zusammenfalten und leicht beschweren. Saft nochmal zwei bis drei Min. aufkochen und kkochen heiss in vorgewärmte Flaschen füllen und verschliessen.

Tip: Quittensaft auf Eiswürfel mit Sodawasser und einem Schuss Rum

(Essen und Trinken) ** Gepostet von l Au <100423.3160 Erfasser: l Datum: 14.11.1995 Stichworte: Quitten, Saft, P1

Stichworte: Quitten, P1, Saft

Quittenwein nach Kitzinger

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2.79 kg Quitten*
- *1.39 l Wasser*
- *1 kg Zucker*
- *10 g Milchsäure (80%)*
- *2 Tabletten Hefennährsalz zu je 0,8 Gramm*
- *4 ml Antigel*
- *0.4 Kultur Reinzuchthefe, Typ: Haut Sauternes/*
- *Portwein*

erfasst von Alfons Grundl@2:244/6301.9 am 12.10.1996

***************Vorbereitung***************

Die Quitten sind von Natur aus sehr hartfleischig und zum Rohgenuss nicht geeignet. Sie lassen sich selbst in gewerblichen Betrieben und erst recht im Haushalt nur schwer verarbeiten. Die Frucht zeichnet sich durch ein sehr kräftiges Aroma und einen hohen Gerbstoffgehalt aus. Bei längerer Lagerung verlieren die Quitten nicht nur zunehmend an Aroma - auch wichtige Inhaltsstoffe (z.B. Zucker und Säuren) werden abgebaut. Aus diesem Grunde sollten die Früchte möglichst frisch verarbeitet werden und nicht länger als höchstens 2-3 Wochen gelagert werden.

**********Zubereitung**********

Die Quitten nicht nur waschen, sondern mit einer Bürste von den feinen Härchen der Schale befreien, da diese ein ätherisches Öl enthalten. Dieses soll - Erfahrungen zufolge - bei der Verarbeitung von Quitten zu Getränken nach längerer Lagerzeit zur Verschlechterung der Qualität beitragen.

Für die Qualität des Saftes oder Weines ist es am besten, wenn die Quitten kalt entsaftet werden , eine Dampfentsaftung ist nicht empfehlenswert. Im gewerblichen Betrieb kann die Zerkleinerung mit einer Rätzmühle (wenn auch nur bei sehr langsamer Dosierung) geschehen, im Haushalt müsste die Zerkleinerung mit dem Reibeisen erfolgen. Der Pressvorgang der Maische selbst bereitet keine Schwierigkeiten. Die Maische kann mit jeder kleinen Presse, selbst noch mit einem Pressbeutel mit den Händen ausgepresst werden (bis zu 75 % Saftausbeute). Zur vollständigen Entsaftung den Tresterrückstand noch mit etwas Wasser einweichen, ziehen lassen und nach einigen Stunden nochmals auspressen.. Die Zusammensetzung des gepressten Saftes ist nicht optimal, d. h. es ist zuwenig Zucker und zuviel Gerbstoff vorhanden. Der Saft sollte entweder gezuckert oder mit säurearmen Apfel - und Birnensäften verschnitten werden (bis zu 30 %). Dadurch tritt eine vorteilhafte Aromatisierung ein. Im Haushalt sollten die Quitten zur besseren Verarbeitung nach dem Halbieren oder Vierteln kurz erhitzt werden. Die Früchte lassen sich dann besser quetschen, und eine solche Maische kann - mit Antigel behandelt - über Nacht stehen bleiben (Antigel erst nach dem Abkühlen der Maische auf unter 50 Grad C zusetzen und gut einmischen). Der Pressvorgang ist am folgenden Tag sehr leicht. * Quelle: Kitzinger Weinbuch, Paul Arauner, 97306 Kitzingen/Main, Postfach 349 Erfasser: Alfons Datum: 23.11.1996 Stichworte: Getränke, Wein, Quitten, Kelterei, P10

Stichworte: Quitten, P10, Kelterei, Getränk, Wein

Racquet Club Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Gin*
- *40 cl dry Vermouth*
- *4 Prise Orange Bitters*
- *Eis*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SAS B@r

- www.leo.org/bar/ Erfasst

- von: Roland Pötschke

- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de

- /pötschke/

MMMMM

Stichworte Getränke

Radler

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Alkoholfreies Bier*
- *200 ml Mineralwasser*
- *2 TL Frusip Zitrone*

Klar schmeckt ein richtiger Radler immer gut, aber wir wollten Ihnen einen alkoholfreien Radler präsentieren. Herausgekommen ist ein erfrischendes G etränk, das vor und nach dem sportlichen Einsatz hervorragend den Durst löscht. Frusip in ein grosses Glas füllen, dann das Mineralwasser dazugeben und umrühren, bis sich das Frusip aufgelöst hat. Anschliessend mit Bier auffüllen. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Radler (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 ml Alkoholfreies Bier*
- *800 ml Mineralwasser*
- *8 TL Zitronensirup*

Klar schmeckt ein richtiger Radler immer gut, aber wir wollten Ihnen einen alkoholfreien Radler präsentieren. Herausgekommen ist ein erfrischendes Getränk, das vor und nach dem sportlichen Einsatz hervorragend den Durst löscht. Zitronensirup in ein grosses Glas füllen, dann das Mineralwasser dazugeben und umrühren, bis sich das Fruchtsirup aufgelöst hat. Anschliessend mit Bier auffüllen.

Stichworte: Bier

Stichworte Getränke
Titel - Rubrik - Stichworte

Raffless Gin Sling

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Gin*
- *1/2 cl Benedictine*
- *3 cl Cherry*
- *1/2 p.Port. Limonen*
- *6 cl Ginger Ale*
- *1 Prise Angostura*
- *Frische Minze*

Die halbe Limone in ein mit Eiswürfeln gefülltes, hohes Highball-Glas auspressen (Schale aufbewahren). Angostura, Cherry und Gin dazu geben. Mit Ginger Ale (es empfiehlt sich das ORIGINAL!) auffüllen und sachte umrühren. Den Benedictine auf die Oberfläche gleiten lassen. Mit frischer Minze und der Limonenschale dekorieren. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Rain Man

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Rum*
- *10 cl melon liqueur*
- *10 cl Orangensaft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SAS B@r

- www.leo.org/bar/ Erfasst

- von: Roland Pötschke

- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de

- /pötschke/

MMMMM

Stichworte Getränke

Rallo

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Marsala*
- *2 cl Cognac*
- *2 cl Orange Juice*
- *Orangenscheibe*

Marsala. Cognac und Orangensaft im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln, in ein Aperitifglas abseihen und mit der Orangenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Rambazamba Bananen-Buttermilch mit Nuss

Für 4 Portionen

Zutaten

- *25 cl Reine Buttermilch*
- *1 EL Nuss-Nougat-Creme*
- *1 klein. Banane 3 El. geschlagene Sahne*
- *Kakao*

Buttermilch. Nuss-Nougat-Creme und Banane im Elektromixer gut pürieren und in hohe Cocktailgläser füllen.

Mit einem Klecks Schlagsahne garnieren und mit etwas Kakao bestäuben. Mit einer längs halbierten kleinen Banane und einem Stohhalm garnieren.
* Aus der WAZ vom 14.02.94 Erfasser: Barbara Datum: 15.02.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Rattlesnake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl coffee liqueur*
- *12 cl Creme de Cacao*
- *12 cl Iris Cream liqueur*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SAS B@r

- www.leo.org/bar/ Erfasst

- von: Roland Pötschke

- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de

- /pötschke/

MMMMM

Stichworte Getränke

Rauhreif

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Brauner Rum*
- *2 cl Gin*
- *1 cl Lemon Juice*
- *1 cl Triple Sec*
- *1 Spritzer Grenadine*
- *Streuzucker*

Den Rand einer Cocktailschale erst in Saft, dann in Streuzucker tauchen. Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis gut schütteln und in Schale seihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Red Coconut (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 cl Cream of Coconut*
- *20 cl Ananassaft*
- *8 cl Erdbeersirup*
- *4 cl Sahne*

ZUM GARNIEREN

- *4 Erdbeere*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Die Zutaten zusammen im Shaker mit Eis kräftig schütteln und in das Longdrinkglas mit zerstossenem Eis seihen. Die Erdbeere an den Glasrand stecken.

Stichworte: Erdbeeren, Ananas, Longdrink, Koko

Red Dream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Korn*
- *16 cl Roter Traubensaft*
- *32 cl Apfelwein*
- *12 Weintrauben*

Korn und Traubensaft im Tumbler mit Eiswürfeln verrühren und in ein Glas füllen. Mit gut gekühltem Cidre auffüllen. Trauben waschen auf einen Cocktailspiess stecken und ins Glas geben und so garniert servieren.

Stichworte: Trauben, Longdrink

Red Kiss

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Kirschlikör*
- *2 cl Brauner Rum*
- *2 cl Ananas Juice*
- *Sekt*

Die Zutaten - ohne Sekt - mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in einen grossen Kelch abseihen. Mit Sekt auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Red Kisses

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Kirschlikör*
- *8 cl Grappa*
- *4 cl Limettensaft*
- *Eis*

ZUM GARNIEREN

- *Limettenscheiben*
- *Cocktailkirschen*

Die Zutaten auf Eis shaken und in eine Sekt- oder Cocktailschale geben. Mit Limettenscheiben und Cocktailkirschen garnieren.

Stichworte: Limetten, Kirschen, Cocktail, Grappa

Red Lion

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *2 cl Grand Marnier*
- *3 cl Orange Juice*
- *1 cl Lemon Juice*
- *1 Spritzer Grenadine*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln, in vorgekühlte Cocktailschale geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Red Snapper

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Weisser Rum*
- *2 cl Galliano*
- *1/2 cl Grenadine*
- *4 cl Süsse Sahne*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In Cocktailschale geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Red Temptation

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Williams Birne*
- *20 cl Champagner*
- *8 cl Roter Martini*
- *8 cl Cassis*
- *Baby-Birne*
- *Johannisbeeren*

Williamsbirne. Martini und Cassis mischen, mit der Baby Birne in ein Glas geben und kurz ziehen lassen. Dann mit Champagner auffüllen und mit Johannisbeeren garnieren.

Stichworte: Champagner, Cocktail, Martini

Refiller

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 ml Karottensaft*
- *100 ml Apfelsaft*
- *100 g Buttermilch*
- *50 g Macadamia-Nüsse*
- *Honig nach Geschmack*
- *1 EL Zitronensaft*

Zunächst die Macadamia-Nüsse in einen Universalmixer oder in eine alte Kaffeemühle mit Schlagmesser geben und fein zerkleinern. Dann alle übrigen Zutaten zusammen mit dem Macadamia-Gries verquirlen. Refiller eignet sich besonders nach dem Sport, um dem Körper die verbrauchte Flüssigkeit, aber auch Kalorien, Mineralstoffe und Vitamine lecker verpackt zurückzugeben. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Refiller (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Karottensaft*
- *400 ml Apfelsaft*
- *400 g Buttermilch*
- *200 g Macadamia-Nüsse*
- *Honig; nach Geschmack*
- *4 EL Zitronensaft*

Zunächst die Macadamia-Nüsse in einen Universalmixer oder in eine alte Kaffeemühle mit Schlagmesser geben und fein zerkleinern. Dann alle übrigen Zutaten zusammen mit dem Macadamia-Gries verquirlen. Refiller eignet sich besonders nach dem Sport, um dem Körper die verbrauchte Flüssigkeit, aber auch Kalorien, Mineralstoffe und Vitamine lecker verpackt zurückzugeben.

Stichworte: Kalt, Karotte, Buttermilch

Regatta

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Limetten-Sirup*
- *6 cl Ananassaft*
- *10 cl Kirschsaft*
- *3 groß. Eiswürfel*

Limetten-Sirup. Ananassaft, Kirschsaft inkl. Eiswürfel im Rührglas vermischen und in ein Longdrink-Glas abseihen. * Quelle: Fit For Fun 2 ** From: thomas_lahr@amiga.sh.sub.de Date: Mon, 11 Jul 94 Erfasser: Thomas Datum: 22.08.1994 Stichworte: P1, Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Resolute Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Teile Pfirsichsaft*
- *2 Teile Orangensaft (frisch gepresst)*
- *1 Spritzer Zitronensaft*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln und in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

(Original: 1 Teil Zitronensaft, 1 Teil Apricot Brandy, 2 Teile Gin) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Rhabarber-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.8 kg Rhabarber*
- *0.4 Zitrone, nur die Schale*
- *40 g Zucker*
- *0.1 l Wasser*

ZUM AUFFÜLLEN

- *Barack Palinka*
- *(Aprikosenschnaps)*
- *Sekt*

Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Den Zucker in einem grossen Topf zu Karamel kochen, mit dem Wasser ablöschen und aufkochen. Rhabarber und Zitronenschale zugeben. Bei milder Hitze 40 Minuten geschlossen kochen, ab und zu umrühren. Ein Sieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen und den Sud durchgiessen. Dann kaltstellen. Für den Cocktail je 1 cl Aprikosenschnaps in ein Glas geben und mit dem Rhabarbersaft und Sekt auffüllen. * Quelle: Essen & Trinken 17.05.1994 Thomas Heiland, 2:2453/933.3 ** From: Thomas_Heiland@p3.f933.n2453.z2.fido.sub.org Date: Tü, 17 May 1994 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Thomas Datum: 10.06.1994 Stichworte: Aperitifs, Getränke, P10

Stichworte: P10, Getränk

Rhabarberwein

Für 4 Portionen

ERGIBT ETWA

- *18 l Rhabarberwein*

MMMMM------------------------------ZUTATEN--------------------------

10 kg Rhabarber; der Länge -

- nach halbiert - und in 2

- 1/2 cm lange - Stücke

- geschnitten

18 l Wasser; etwa !!

8 kg Zucker; etwa !!

240 g Frische Ingwerwurzel

8 Zimtstangen

120 g Nelken MMMMM-------------------------------QUELLE---------------------------

-- O. Marti, Ein Pöt am -

- Herd, Frühling in der -

- Küche, Hallwag Bern -

- ISBN 3-444-10416-2 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Rhabarberstücke in einen Steinzeugtopf legen und so viel Wasser dazugiessen, dass sie bedeckt sind. Die Mischung 10 Tage lang stehenlassen und täglich umrühren. Dabei den Rhabarber mit einem Holzlöffel zerdrücken. Die Flüssigkeit durch ein feinmaschiges Sieb in eine zweite Schüssel geben und die Menge abmessen. Pro 1 1/4 Liter Flüssigkeit 500 g Zucker hinzufügen und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Etwa 3 dl dieser Flüssigkeit (bezogen auf 2 1/2 kg Rhabarber) in einen kleinen Kochtopf geben. Ingwer, Nelken und Zimt dazugeben und aufkochen. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Die abgekühlte und abgeseihte Flüssigkeit zu den übrigen Zutaten in die Schüssel giessen und 2 bis 3 Wochen gären lassen. Falls nötig, den Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Den Wein auf grosse Ballonflaschen ziehen und zunächst 5 Wochen locker verkorkt stehenlassen. Sobald keine Blasen mehr aufsteigen, in Weinflaschen abfüllen und fest verkorken. Nach Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10416-2 (RG)

Stichworte: Rhabarber, Wein

Rheinweinpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Wasser*
- *250 g Kandißucker*
- *6 Nelken*
- *1 Stange Zimt*
- *1 Zitrone, Schale von*
- *1 1/2 l Rheinwein*
- *1/4 l Rum 54%*
- *1 Zitrone, Saft von*
- *2 Orangen, Saft von*

Wasser und Kandißucker, Nelken, Zimt und Schale einer Zitrone 5 Minuten kochen. 1 1/2 l Rheinwein dazugiessen und wieder erhitzen, aber nicht aufkochen. Gut 1/4 l Rum dazugeben und in einem Bowlentopf auf dem Rechaud servieren. Etwas Rum in einer Schöpfkelle anzünden und dann immerzu schöpfen, bis die Flammen erloschen sind. Zum Schluss den Saft der Zitrone und Orangen zugeben. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 26.02.1996 Stichworte: Getränk, Punsch, Wein, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Punsch, Getränk, Wein

Rickey

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Scotch Whisky*
- *1 cl Lemon Juice*
- *1 cl Limettensaft*
- *Soda*
- *Limettenscheibe*
- *Zitronenscheibe*

Whisky. Zitronen- und Limettensaft im Shaker mit Eis kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas abseihen und mit Soda aufgiessen. Mit Fruchtscheiben garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

RIP Power Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Tequila*
- *8 cl Wodka*
- *8 cl Gin*
- *8 cl Cointreau*
- *8 cl Bacardi*
- *8 cl Lemon*
- *4 Limone*
- *Red Bull*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Bremer - die

- Stadt- - illustrierte

- 6/95 S. 28 - Gepostet:

- Sören Scheid - 23.06.95

Tequila. Wodka und Gin zusammenmixen, danach mit Cointreau, Bacardi und Lemon aufmischen und mit einer halben Limone komplettieren. Die Mixtur sollte gut durchgeschüttelt und zuletzt mit Red Bull aufgefüllt werden. Garnitur: den Drink mit einem Eisrand versehen und mit einer Zitronenscheibe garnieren. RIP steht übrigens für Rest in Peace bzw. Red Bull-Ice Tea Punch

Stichworte: Longdrink, Tequila, Gin, Vodka

Ritter Blaubart (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Brombeeren; o. Heidelbeeren*
- *1/2 l Milch*
- *1 Tasse Kefir*
- *2 TL Puderzucker*
- *2 EL Walnüsse; fein gerieben*
- *1 TL Zitronenschale; gerieben*
- *4 Kugeln Vanilleeis*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Nach SAT.1 TEXT -

- 15.05.95 Erfasst: Ulli

- Fetzer

Die Brombeeren waschen und mit einem Tuch trocken tupfen und pürieren. Zusammen mit der Milch, dem Kefir, dem Puderzucker, den Walnüssen und der Zitronenschale in einen Mixer geben und gut vermischen. In ein Glas abfüllen, etwas Vanilleeis daraufgeben oder unterrühren und mit einem Früchtespiess garnieren.

Stichworte: Früchte, Milch

Ritz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Cognac*
- *8 cl Cointreau*
- *8 cl Orangensaft*
- *Champagner*

Cognac. Orangensaft, Cointreau, im Shaker mit Eiswürfeln schütteln, in ein Champagnerglas abseihen und mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Orangen, Champagner, Schnaps, Cocktail

Roadrunner

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Maracuja-Aprikosensaft (Granini)*
- *4 cl Pfirsichsaft*
- *4 cl Kirschsaft*
- *4 cl Ananas Juice*
- *4 cl Sahne*

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, ins Glas seihen. Mit Fruchtspiess verzieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Roadrunner (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Maracujasaft*
- *16 cl Pfirsichsaft*
- *16 cl Kirschsaft*
- *16 cl Ananassaft*
- *16 cl Sahne*
- *Fruchtspiess*

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, ins Glas seihen. Mit Fruchtspiess verzieren.

Stichworte: Maracuja, Ananas, Longdrink, Sahne

Rob Roy Holiday

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Scotch Whisky*
- *4 cl Vermouth Dry*
- *4 cl Vermouth Rosso*
- *4 cl Drambuie*
- *4 Cocktailkirsche*

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Eine Cocktailkirsche dazugeben.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Drambuie, Whisky

Rob Roy I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Roter Wermut*
- *9 cl Scotch Whisky 8 Eiswürfel*
- *1 Streifen Orangenschale*

Wermut. Scotch und Eiswürfel in den Mixbecher. Getränk kühlen und mit Wasser anreichern. Öl der Schale ins Glas drücken und die Schale dazugeben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Rob Roy II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Scotch Whisky*
- *2 cl Vermouth Rosso*
- *2 Spritzer Angostura*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Eine Cocktailkirsche dazugeben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Rocky Mountain

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Sahne*
- *2 cl Grenadine*
- *2 cl Lemon Juice*
- *2 cl frisch gepressten Orange Juice*
- *4 cl Maracujasaft*
- *1 Eigelb*

Glas zu 1/3 mit gestossenem Eis füllen. Zutaten mit Eiswürfeln shaken und ins Glas geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Roli Special

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Gin*
- *4 cl Zitronensaft*
- *2 cl Zuckersirup*
- *Cocktailkirsche*

Mit viel Eis gut schütteln und in einen Tumbler mit 3 bis 4 Eiswürfeln geben und obenauf die Cocktailkirsche. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Rolls Royce

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Gin*
- *2 cl Vermouth Dry*
- *2 cl Vermouth Rosso*
- *1 Spritzer Benedictine*

Alle Zutaten im Rührglas mit Eiswürfeln gut rühren, in einen Cocktailschale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Romulan Dream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Grand Marnier*
- *8 cl Curacao*
- *8 cl Zitronensaft*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SAS B@r

- www.leo.org/bar/ Erfasst

- von: Roland Pötschke

- www.Ddorf.Rhein-Ruhr.de

- /pötschke/

MMMMM

Stichworte	Getränke

Rosa Limonade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Zitronen*
- *1 Becher Himbeersirup*
- *1 Flasche Selter, eiskalt*

Zitronen auspressen, mit dem Sirup gut vermischen. Darüber das Selterswasser giessen, in einem grossen Glas mit Strohhalm servieren. ** Gepostet von Bernd Troßynski Date: Mon, 26 Sep 1994 Erfasser: Bernd Datum: 25.10.1994 Stichworte: Kinder, Getränke, P5

Stichworte: Kinder, P5, Getränk

Stichworte	Getränke

Rosa Rosen-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 stark duftende Rosenblueten*
- *0 l Rum*
- *1 Fl. Rotwein*
- *1 Fl. Sekt*

Bluetenblätter mit Rum beträufelt 30 min gut zugedeckt stehenlassen. Mit dem Rotwein übergiessen, nach weiteren 30 min durchseihen. Mit Sekt auffüllen und sofort servieren. ** Gepostet von: Barbara Tönshoff Erfasser: Barbara Datum: 29.09.1996 Stichworte: Getränk, Bowle, Rose

Stichworte: Bowle, Rose, Getränk

Rose Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Spritzer Orangen-Bitter*
- *1 1/2 cl Roter Wermut*
- *1 1/2 cl trockener Wermut*
- *1 1/2 cl Cherry Brandy*
- *1 1/2 cl Kirschwasser*
- *3 cl Gin*
- *1 Streifen Orangenschale*
- *1 Maraschinokirsche*

Orangen-Bitter und Alkohol ins Cocktailglas geben und vorsichtig umrühren. Öl der Orangenschale ins Glas auspressen. Mit der selben und der Kirsche garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Rose I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Vermouth Dry*
- *3 cl Kirschwasser*
- *Grenadine*
- *Cocktailkirsche*

Vermouth und Kirschwasser im Rührglas mit Eiswürfeln vermischen. Während des Rührens Grenadine vorsichtig einfliessen lassen. In gekühlte Schale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Rose II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Vermouth*
- *3 cl Kirschwasser*
- *1 dash Grenadine*

Alle Zutaten im Rührglas mit Eiswürfeln rühren, in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Rose-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 Zweige Zitronenmelisse*
- *16 dl Orangensaft, frisch gepresst*
- *4 dl Campari*
- *28 dl Rosa Champagner*
- *4 dl Grand Marnier*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Tele 19/95 -

- erfasst von Rene Gagnaux

Zitronenmelisseblätter von den Stielen zupfen, waschen und grobhacken. In eine Schüssel geben, Orangensaft, Campari, Champagner (gut gekühlt) und Grand Marnier zufügen, gut umrühren und sofort servieren.

Stichworte: Orangen, Champagner, Bowle

Rosen-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 ungespritzte Rosenblueten*
- *1 Flasche Weisswein*
- *2 Flaschen trockener Sekt*
- *4 cl Armagnac*
- *2 EL Zucker*

Die Blueten werden mit dem Weisswein, Armagnac und Zucker zwei bis drei Stunden zugedeckt in den Kühlschrank gestellt. Anschliessend abseihen, mit dem Sekt auffüllen. * Quelle: Illustrierte Wochenzeitung (iwz) ** Gepostet von SABINE ENGELHARDT Date: Sun, 18 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: Getränke, Bowle, Rosen, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Bowle, Rosen, Getränk

Stichworte	Getränke

Rosen-Likör I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g frische, stark duftende Rosenblätter*
- *Zucker*
- *Korianderkörner*
- *Zimt*
- *Klarer oder Kirschwasser*

Rosenblätter in einem Gefäss mit 500 ml lauwarmem Wasser übergiessen, gut verschlossen 2 Tage ruhen lassen, filtrieren und die Blätter dabei sanft ausdrücken.

Die gleiche Menge Alkohol zugeben, pro l Flüssigkeit 250g in 125 ml Wasser gelösten Zucker zugeben, ebenfalls einige Korianderkörner und eine Prise Zimt.

Alles gut schütteln und 2-3 Wochen an einen warmen Ort stellen. Filtrieren, auf Flaschen ziehen und ruhen lassen. ** Gepostet von: Barbara Tönshoff Erfasser: Barbara Datum: 29.09.1996 Stichworte: Getränk, Likör, Rose

Stichworte: Likör, Rose, Getränk

Rosenbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 Duftrosen: Bluetenblätter*
- *Zucker nach Belieben*
- *2 l Weisswein, trocken*
- *2 l Sekt, trocken*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-erfasst von Petra

- Holzapfel

Die Rosenbluetenblätter einzuckern, mit der Hälfte des Weissweins 1/2 Stunde ziehen lassen, die Rosenblätter dann entfernen, den restlichen Wein zugeben, kaltstellen und vor dem Servieren mit Sekt aufgiessen.

Stichworte: Alkohol, Bowle, Blueten

Rosenbowle 1

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 Duftende Rosen; Blätter*
- *Zucker*
- *3 l Rheingauer Riesling*
- *7 dl Trockener Sekt*

Rosenblätter abzupfen und in die Bowlenschüssel geben. Vorsichtig zuckern und mit etwa 1/8 vom Wein übergiessen. Etwa eine Stunde ziehen lassen.

Die Rosenblätter entfernen, den restlichen Wein aufgiessen, die Bowle in ein Eisbett setzen und vor dem Servieren den Sekt dazuschütten.

Festlich wird es, wenn man einige weisse Rosenknospen in der Bowle schwimmen lässt.

Erfasser: Rene Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränke, Bowle, Rose, Wein, Sekt, P6

Stichworte: Wein, Sekt, P6, Bowle, Rose, Getränk, Wein

Rosenbowle 2

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Duftende Rosenblätter*
- *150 g Zucker*
- *2 Zitronen; Saft*
- *1 dl Grand-Marnier*
- *1 l Trockener Weisswein*
- *7 dl Champagner*

Die Bluetenblätter mit Zucker bestreuen, mit Grand Marnier und Zitronensaft beträufeln. Das Gemisch zugedeckt an einem kühlen Ort eine Stunde ziehen lassen.

Den Weisswein darübergiessen und nochmals 1 1/2 Stunden an der Kühle stehenlassen.

Das Ganze abseihen, kurz vor dem Servieren die Gläser zur Hälfte damit füllen und mit eisgekühltem Champagner aufspritzen.

Erfasser: Rene Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränke, Bowle, Rose, Wein, Sekt, P6

Stichworte: Wein, Sekt, P6, Bowle, Rose, Getränk, Wein

Rosenlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l halbtrockener Weisswein*
- *300 g Zucker*
- *150 g frische Rosenblätter*
- *einer stark duftenden Sorte*
- *1 Vanilleschote*
- *1 l sehr guter Weinbrand*
- *oder milder Cognac*

1.) Weisswein und Zucker erwärmen. Falls nötig die Rosenblätter waschen und abtrocknen.

2.) Rosenblätter in eine dickbauchige Flasche füllen mit der noch warmen Wein-Zucker-Lösung begiessen. Die längs und quer halbierte Vanilleschote dazugeben. Die Flasche gut verschlossen 24 Stunden stehen lassen. Den Weinbrand dazu giessen. Gut verschlossen 14 Tage ziehen lassen.

3.) Die Vanilleschote entfernen. 4 Wochen an einem hellen aber nicht zu heissem Platz reifen lassen.

4.) Nach obiger Methode abseihen. Nicht zu hell aufbewahren. 3 Monate haltbar. ** From: S_DOLLINGE@rzmain.rz.uni-ulm.de (Dollinger Jürgen) Date: 10 Jan 1994 15:55:53 GMT Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Jürgen Datum: 17.02.1994 Stichworte: Getränke, Liköre

Stichworte: Likör, Getränk

Stichworte	Getränke

Rosinenwasser (Woda izjumennaja)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 kg Rosinen*
- *4 Zitrone*
- *400 g Hefe*
- *36 l Wasser (1)*
- *4 Tasse Wasser (2)*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Irina Carl, Russisch -

- kochen, Edition dia 1993

- - ISBN 3 86034 112 X -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Beachten: etwa 1 Monat vorher beginnen. Die Rosinen in ein kleines Fass oder anderes Gefäss geben und Wasser (1) zugiessen. Die Zitrone dünn schälen, das Weisse sowie die Kerne entfernen, die Schale und das Fruchtfleisch in das Fass geben. Die Hefe in Wasser (2) auflösen und unter ständigem Rühren beifügen. Bei Zimmertemperatur drei Tage stehen und gären lassen. Zur besseren Gärung das Fass täglich schütteln. Danach zwölf Tage auf Eis, aber nicht in den Gefrierschrank stellen. In Flaschen abfüllen. Dabei darauf achten, dass der Bodensatz nicht aufgeschüttelt wird. Beim Abfüllen den Saft durch ein viermal gefaltetes Leinen- oder Baumwolltuch filtern. Die Flaschen gut verschliessen, beispielsweise mit einem Korken, versiegeln und flach auf Sand über Eis legen. Nach zwei Wochen das Getränk probieren. In ein Glas 1 Teelöffel Zucker geben und das Rosinenwasser hineingiessen. Wenn es schäumt, ist das Rosinen-wasser fertig. Bemerkungen Der Zucker dient nur der Probe: In der Regel trinkt man Rosinenwasser ohne Zucker. Zum Abfüllen nur Sektflaschen verwenden, da sie dem durch die Gärung entstehenden Druck standhalten. Die Flaschen nicht vollständig füllen.

Stichworte: Russland, Limonade, Rosine

Rosmarin-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Apfelsine; reif*
- *80 cl Rotwein*
- *4 Rosmarinzweig, frisch*
- *12 Gewürznelken*
- *4 EL Honig mit Gelee royale*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Fit for Fun, Heft

- 11/94 - Erfasst von Karin

- Förg - 23.12.94

Rotwein erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Zur Entfaltung des Aromas Gewürznelken dazugeben. Orange auspressen, Orangensaft zum erhitzten Rotwein geben und warm halten. Honig mit Gelee royale hinzugeben. Rühren, bis die zähe Masse geschmolzen ist. Gewürznelken herausnehmen. Flüssigkeit in ein Glas umfüllen. Orangenschale spiralförmig ablösen. Auf den Rand des Glases geben. Mit dem Rosmarinzweig dekorieren.

Stichworte: Orangen, Heiss, Honig, Wein

Rote Gurkenbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1400 ml Leichter Rotwein; (1)*
- *4600 ml Leichter Rotwein; (2)*
- *4 Gurke; ungeschält - in dünnen Scheiben*
- *4 klein. Zimtstange*
- *2 Vanillestange*
- *12 Nelken*
- *200 ml Maraschino*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Oskar Marti -

- Ein Pöt am Herd - Sommer

- in der Küche - Hallwag,

- 1994 - ISBN 3-444-10421-9

- - Erfasst von Rene Gagnaux

Die Gurkenscheiben in ein Bowlengefäss geben und mit Wein (1) übergiessen. Die Gewürze in ein Tuch einbinden und das Gewürzsäckchen in das Gefäss legen. Etwa eine Stunde an der Kühle ziehen lassen. Das Gewürzsäcklein herausnehmen, den Wein (2) und den Maraschino hinzufügen. Die Gurkenbowle gekühlt servieren.

Stichworte: Kalt, Bowle, Gurke, Wein

Roter Johannisbeersaft

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Roter Kraftpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Hibiskustee*
- *1/2 l Himbeersaft*
- *ca. 1 Handvoll Haselnüsse und Rosinen*
- *1/2 Zimtstange 3 Nelken*
- *getrocknete Apfelscheiben*
- *Zitronen- und Orangenscheiben*

Tee mit Himbeersaft erhitzen. Alle restlichen Zutaten dazugeben und bei kleiner Hitze 10 min. ziehen lassen. * Quelle: Werbebroschüre ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 02 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Roter Löwe

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Orange*
- *4 EL Zucker*
- *1/4 l starker, schwarzer Tee*
- *1/2 l Rotwein*
- *1 Prise gemahlene Nelken*
- *1/4 l Johannisbeerlikör*

Die Orange spiralförmig schälen und dann auspressen. Saft mit Zucker, Tee, Rotwein und Nelkenpulver fast bis zum Kochen bringen. Erst dann den Johannisbeerlikör einlaufen und heiss werden lassen. Nicht kochen! In 4 hitzebeständige Gläser füllen und jeweils ein Stück der Orangenspirale hinein hängen. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Tee, Alkoholisch, P4

Stichworte: Alkohol, P4, Tee

Roter Renner

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Salatgurke*
- *150 ml Tomatensaft*
- *50 ml Kefir*
- *1 EL Olivenöl*
- *1 Prise Tobasco*
- *1 TL Xylit*
- *Salz, Pfeffer*

Salatgurke schälen und in Stücke schneiden. Dann zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Univeralmixer geben, gut mixen, fertig. Ein besonderes Getränk für Menschen mit Sinn für ausgefallenen und scharfen Geschmack. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, scharf, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Scharf, Getränk

Stichworte	Getränke

Roter Renner (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Salatgurke*
- *600 ml Tomatensaft*
- *200 ml Kefir*
- *4 EL Olivenöl*
- *4 Prise Tobasco*
- *Zucker*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Salatgurke schälen und in Stücke schneiden. Dann zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Univeralmixer geben, gut mixen, fertig.

Stichworte: Kalt, Gurke, Tomate, Kefir

Roter Traubenpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Traubensaft, rot*
- *100 g Rosinen; kernlos*
- *1 Zimtstange*
- *4 Gewürznelken*
- *7 dl Milder Rotwein*
- *4 EL Zucker*
- *1/8 l Rum*

Traubensaft. Rosinen, Zimtstange u. Gewürznelken aufkochen und 2 Std. ziehen lassen. Rotwein und Zucker zugeben, verrühren und bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Rum hinzufügen, sofort servieren.

Stichworte: Heiss, Punsch, Traubensaft, Wein

Rotes Johannisbeerwasser (Woditza iz krasnoj smorodiny)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Die Mengen richten sich*
- *-nach den eigenen Vorräten*
- *Reife rote Johannisbeeren*
- *abgekochtes Wasser*
- *Zucker*
- *Wodka*

Fruchtwässer (Woditzi) wurden aus Beerensaft hergestellt, der mit Wasser vermischt und leicht gegoren wurde. Oft fügte man Wodka hinzu, freilich in sehr kleinen Mengen: etwa 1 Esslöffel Wodka auf 1 Eimer Fruchtwasser.

Mit Wasser verdünnter, ausgiebig gekochter und gezuckerter Sauerkraut- oder Kohlsaft erfreute sich ebenfalls grosser Beliebtheit. Diese Art Getränke müssen schnell konsumiert werden, da sie sich nicht lange halten.

Beachten: 7-14 Tage vorher beginnen.

Die Johannisbeeren gut säubern und ein Einmachglas oder emailliertes Gefäss zur Hälfte mit ihnen füllen. Mit dem abgekühlten Wasser bedecken und das Gefäss verschliessen. Drei bis zehn Tage kaltstellen.

Das Wasser durchseihen. Die Beeren können auf Wunsch ein zweites Mal angesetzt werden, denn sie enthalten noch genügend Saft.

Das Fruchtwasser nach Geschmack süssen. Pro 1 Liter Flüssigkeit 1 Esslöffel Wodka zufügen. In Flaschen abfüllen und kaltstellen; diese jedoch nicht bei Temperaturen unter 1 GradC lagern.

Nach drei bis vier Tagen trinkbar. * Quelle: Irina Carl, Russisch kochen, Edition dia 1993 ISBN 3 86034 112 X Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 08.08.1995 Stichworte: Getränke, Limonade, Johannis, Woditza, Russland, P1

Stichworte: Johannisbeeren, Russland, Limonade, Woditza, Getränk

Stichworte	Getränke

Rotes Johannisbeerwasser (Woditza iz krasnoj smorodiny)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Die Mengen richten sich*
- *-nach den eigenen Vorräten*
- *Reife rote Johannisbeeren*
- *abgekochtes Wasser*
- *Zucker*
- *Wodka*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Irina Carl, Russisch -

- kochen, Edition dia 1993

- - ISBN 3 86034 112 X -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Fruchtwässer (Woditzi) wurden aus Beerensaft hergestellt, der mit Wasser vermischt und leicht gegoren wurde. Oft fügte man Wodka hinzu, freilich in sehr kleinen Mengen: etwa 1 Esslöffel Wodka auf 1 Eimer Fruchtwasser. Mit Wasser verdünnter, ausgiebig gekochter und gezuckerter Sauerkraut- oder Kohlsaft erfreute sich ebenfalls grosser Beliebtheit. Diese Art Getränke müssen schnell konsumiert werden, da sie sich nicht lange halten. Beachten: 7-14 Tage vorher beginnen. Die Johannisbeeren gut säubern und ein Einmachglas oder emailliertes Gefäss zur Hälfte mit ihnen füllen. Mit dem abgekühlten Wasser bedecken und das Gefäss verschliessen. Drei bis zehn Tage kaltstellen. Das Wasser durchseihen. Die Beeren können auf Wunsch ein zweites Mal angesetzt werden, denn sie enthalten noch genügend Saft. Das Fruchtwasser nach Geschmack süssen. Pro 1 Liter Flüssigkeit 1 Esslöffel Wodka zufügen. In Flaschen abfüllen und kaltstellen; diese jedoch nicht bei Temperaturen unter 1 oC lagern. Nach drei bis vier Tagen trinkbar.

Stichworte: Johannisbeeren, Russland, Limonade, Woditza

Rotweinbowle spanische Art

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Zitronen, unbehandelt*
- *3 mittl. Orangen, unbehandelt*
- *100 g Zucker*
- *1 Flasche Rotwein*
- *1 Flasche Mineralwasser; gekühlt*

Zitronen und Orangen mit heißem Wasser abwaschen, in dünne Scheiben schneiden und in ein Bowlengefäss geben. Zucker darüber streuen und zugedeckt etwa 30 Minuten stehenlassen. Rotwein darüber gießen und nochmals etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Mineralwasser auffüllen. :Stichworte : Bowle, Getränke, Orange, P4, Rotwein, Zitrone :Notizen (*) : : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel Stichworte: Orangen, Früchte, P4, Bowle, Rotwein, Getränk

Stichworte	Getränke

Rotweinpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Feigen; frisch oder getr.*
- *1 Orange; Saft und Schale*
- *1 l Amselfelder Rotwein*
- *1 Zimtstange*
- *4 Nelken*
- *75 g Zucker*
- *125 ml Rum*

Feigen mindestens eine Woche in einem viertelliter Portwein einweichen. Orange dünn schälen und den Saft auspressen. Rotwein und Portwein, in dem die Feigen eingeweicht waren, zusammen mit dem Orangensaft, der Orangenschale, der Zimtstange, den Nelken und dem Zucker bis zum Siedepunkt langsam erhitzen. Zugedeckt etwa 10 Minuten ziehen lassen. Je eine eingeweichte Feige in ein Glas legen. Den Rum zum Punsch in den Topf giessen. Umrühren und den Punsch über die Feigen in die Gläser füllen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P8

Stichworte: P8, Getränk

Stichworte	Getränke

Rotweinpunsch mit Ananas

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.69 l Rotwein; kräftig*
- *0.69 l Weinbrand*
- *6 EL Tannenhonig*
- *1 Zimtstange*
- *4 Pimentkörner*
- *4 Gewürznelken*
- *1 Limette*
- *560 g Ananas*

Rotwein. Weinbrand und Tannenhonig erhitzen. Zimtstange und Gewürze zufüge und 10 Minuten ziehen lassen. Limette in Scheiben schneiden, Gewürze aus dem Punsch nehmen. Limettenscheiben und Ananas zufügen, erhitzen. :Stichworte : Alkohol, Getränke, Heiß, P8, Punsch :Notizen (*) : : : Quelle: 30.12.96 I. Benerts : : Aus der Rezeptsammlung von 1987 bis 1995 :Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts Stichworte: Alkohol, P8, Heiss, Punsch, Getränk

Stichworte	Getränke

Rotweinzauber

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l trockener Rotwein*
- *1/8 l Arrak*
- *40 g brauner Kandis (Grümmel)*
- *1 Zitrone*
- *1 Orange*

Rotwein mit Arrak erhitzen und Kandis darin auflösen. Zitrone und Orange in dünne Scheiben schneiden, hinzufügen und 5 Minuten ziehen lassen. Getränk sofort servieren.

:Stichworte : Alkoholisch, Getränk, Heiß, P4 :Notizen (*) : : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 : Stichworte: Alkohol, P4, Heiss, Getränk

Stichworte	Getränke

Royal Bengal Tiger Tea

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.88 cl Cognac*
- *0.22 cl Zitronensaft*
- *0.22 cl Zuckersirup*
- *2 cl Tee (schwarz)*
- *Eiswürfel*
- *Orange*
- *Zitrone*

Cognac. Zitronensaft und Zuckersirup im Rührglas gut durchrühren. Die Mischung in ein zur Hälfte mit Eiswürfeln gefülltes Becherglas giessen und mit eiskaltem Tee auffüllen.

Einige Orangen- und Zitronenscheiben direkt in den Drink geben. Eine Zitronenscheibe als Dekoration an den Glasrand hängen.

Alkoholgehalt: 9%. * Quelle: Nach Kalua-Cocktails Erfasst: Ulli Fetzer Erfasser: Ulli Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Tee, P180

Stichworte: Cocktail, Tee, Getränk, P180

Stichworte	Getränke

Royal Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Gin*
- *3 cl Lemon Juice*
- *2 cl Zuckersirup*
- *1 Ei*
- *Sodawasser*

Die Zutaten - ohne Sodawasser - mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln. In ein Longdrinkglas abseihen und mit etwas Sodawasser auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Royal Romance

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Grand Marnier*
- *3 cl Gin*
- *6 cl Orange Juice*

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in ein Stielglas abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Royal Tea Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Tas. Wasser*
- *1 TL Tee; schwarz*
- *4 Tas. Traubensaft*
- *2 Tas. Grapefruitsaft*
- *4 Tas. Ginger-Ale; oder Sodawasser*
- *Zucker;nach Geschmack*
- *Zitronensaft;nach Geschmack*

Tee mit kochendem Wasser aufbrühen und 4 Minuten ziehen lassen. Umrühren, abgiessen, mit den übrigen Zutaten vermischen und sehr kalt servieren. * Quelle: Paul Schrader: Tee an heissen Sommertagen ** erfasst von J. Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 05.08.1994 Stichworte: Getränk, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Royal Tea Punsch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Tasse Wasser*
- *4 TL Tee; schwarz*
- *16 TL Traubensaft*
- *8 TL Grapefruitsaft*
- *16 TL Ginger-Ale; oder Sodawasser*
- *Zucker;nach Geschmack*
- *Zitronensaft;nach Geschmack*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Ursprung: Paul

- Schrader, Bremen Tee an

- heissen Sommertagen

- Erfasst von J. Weinkauf

Tee mit kochendem Wasser aufbrühen und 4 Minuten ziehen lassen. Umrühren, abgiessen, mit den übrigen Zutaten vermischen und sehr kalt servieren.

Stichworte: Heiss, Tee, Punsch

Stichworte Getränke

Royal Tee-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/3 l Tee, grün*
- *0.16 l Brandy*
- *0.16 l Jamaica-Rum*
- *1 dl Curacao*
- *1 dl Arrak*
- *1 Zitronen; Saft*
- *Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Tee für Geniesser

- Gepostet: Joachim M. Meng

- 2:245/6606.6 - 11.09.94

Tee mit Brandy, Rum, Curacao, Arrak und Zitronensaft erhitzen (nicht! kochen lassen). In jedes Glas eine dünne Zitronenscheibe legen. So heiss wie möglich trinken.

Stichworte: Schnaps, Heiss, Tee, Punsch

Rüdesheimer Früchteparfait mit Asbach-Uralt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Ei*
- *2 Eigelb*
- *30 g Zucker*
- *Vanillezucker (etwas!)*
- *Salz (etwas!)*
- *1 Tas. Rüdesheimer Früchte in Asbach (kleine Tasse)*
- *200 g Schlagsahne; geschlagen*

Eigelb. Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, die Rüdesheimer Früchte, etwas Asbach-Uralt und die geschlagene Sahne langsam unterziehen und in Timbales füllen.

Im Tiefkühlfach bei minus 16 GradC gefrieren.

Source: Leichte Küche Rhein

Gepostet von: Joachim M. Meng @ 2:245/6606.6 am 16.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Desserts, P1

Stichworte: P1, Desserts, Getränk

Stichworte	Getränke

Rum Alexander

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Weisser Rum*
- *2 cl Creme de Cacao braun*
- *3 cl Sahne*
- *Muskatnuss*

Zutaten im Shaker auf Eis schütteln. In eisgekühlte Cocktailschale geben, Muskatnuss darüberreiben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Rum Highball

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Rum braun*
- *Ginger Ale*
- *Limettenscheiben*

In ein Longdrinkglas Eiswürfel geben, Rum und Ginger Ale darübergiessen. Geschälte Limettenscheiben ins Glas geben * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Rum Jerk

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.2 EL Knoblauchpulver*
- *0.2 TL gemahlener Ingwer*
- *0.2 TL gemahlenes Piment*
- *0.05 TL gemahlener Zimt*
- *0.05 TL Muskatnuss*
- *0.2 TL Salz*
- *0.3 Lorbeerblätter; zerrieben*
- *0.2 TL Cayennepfefer*
- *10 ml Limettensaft*
- *0.1 mittl. Zwiebel; in Scheiben geschn.*

22 1/2 ml Brauner Rum

15 g dunkelbrauner Zucker

Knoblauchpulver. Ingwer, Piment, Zimt, Muskatnuss, Salz, Lorbeerblätter und Cayennepfeffer vermischen und in einem fest verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren. Unmittelbar vor Verwendung der Mischung Limettensaft, Zwiebel, Rum und Zucker hinzufügen. Das Fleisch für mindestens zwei Stunden in der Beize in den Kühlschrank stellen und während des Grillens immer wieder mit der Mischung bestreichen. * Quelle: K.-H. Boller Erfasser: K.-H. Datum: 19.08.1996 Stichworte: Würze, Jerk, Kreole, Karibik, P40

Stichworte: Gewürze, P40, Karibik, Kreole, Jerk

Rum Runner

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

3 cl Brauner Rum

3 cl Weisser Rum

8 cl Ananassaft

1 cl Zuckersirup

1 Prise Angostura

1/2 Limette; Saft MMMMM-----------------------------ZUM BESTREUEN-------------------------

Muskatnuss, gerieben MMMMM------------------------------DEKORATION--------------------------

1/2 Scheibe Ananas

1 Scheibe Carambola

1 Cocktailkirsche MMMMM-----------------------GETRUNKEN UND ERFASST VON-------------------

- A.Bendig 2:240/5053.23

Zutaten im Shaker auf Eis shaken und in ein Longdrinkglas seihen. Mit gestossenem Eis auffüllen, Muskat darüberstreuen, und dekorieren. ** Gepostet von Astrid Bendig Date: Tü, 03 Jan 1995 Erfasser: Astrid Datum: 08.03.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, Rum, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Rum, Getränk

Stichworte	Getränke

Rum Sour

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Rum, weiss oder braun*
- *2 cl Zuckersirup*
- *2 cl Lemon Juice*
- *Soda*
- *Zitronenscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Rum. Sirup und Lemon Juice im Shaker mit Eis schütteln. Ins Glas seihen, Soda dazugiessen und mit Zitronenscheibe und Kirsche garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Rum Stinger

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Weisser Rum*
- *2 cl Creme de Menthe weiss*

Zutaten auf Eis im Tumbler verrühren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Rum-Kirschen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg dunkle Süsskirschen oder Schattenmorellen 1000 g*
- *Zucker oder Kandis*
- *1 Stange Zimt*
- *Schale einer halben Zitrone*
- *1 l 54%iger Rum*

Kirschen waschen, entstielen (nicht Bedingung) und entkernen.

Abwechselnd mit Zucker und Gewürzen in Gläser schichten. Alkohol darübergiessen, verkorken. 4-6 Wochen stehen lassen.

Erfasser: Lothar Datum: 13.01.1993 Stichworte: Kirschen, Rum, Rumfrüchte

Stichworte: Kirschen, Rum, Rumfrüchte

Rumtopf I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *-> Ab Juni*
- *500 g Erdbeeren oder Süsskirschen*
- *250 g Zucker*
- *750 ml Rum, 54% mindestens!!! später nochmals 1/2*
- *Flasche Rum --> Ab Juli/August*
- *Sauerkirschen*
- *Reineclauden*
- *Pfirsiche*
- *Aprikosen*
- *Stachelbeeren*
- *Johannisbeeren*
- *Himbeeren --> Ab September*
- *Äpfel dicke Scheiben*
- *Birnen dicke Scheiben*
- *Honigmelonenkugeln*
- *Zwetschgen --> Ab Oktober*
- *Ananas dicke Scheiben*
- *Bananen in Scheiben*
- *Apfelsinen Stücke*
- *Limetten in Scheiben*

Setzen Sie den Rumtopf am besten gleich an, denn im Juni gibt es die ersten Früchte dafür:

500 g Erdbeeren oder Süsskirschen vorsichtig waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, putzen und mit 250 g Zucker bestreuen. 1 Stunde im Kühlschrank Saft ziehen lassen. In den Rumtopf geben. Mit 0,7 l Rum begiessen. Den Topf zudecken, zubinden und kühl und dunkel aufbe- wahren.

Im Juli und August geben Sie gewaschene, geputzte Sauerkirschen, Mirabellen, Reineclauden, Pfirsiche, Aprikosen, Stachelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren dazu.

Lassen Sie jeweils 500 g Früchte mit 250-375 g Zucker Saft ziehen und geben Sie sie dann in den Rumtopf. Giessen Sie jedes Mal so viel Rum darüber, dass er zwei Fingerbreit über den Früchten steht.

Im September kommmen dann dicke Scheiben von Äpfeln und Birnen, Honigmelonenkugeln und Zwetschgen rein, im Oktober Scheiben von Ananas, Bananen, Apfelsinen und Limetten.

Vier Wochen nachdem die letzten Früchte in den Rumtopf gekommen sind, giessen Sie nochmals 1/2 Flasche Rum nach und lassen die Früchte darin mindestens 4 Tage durchziehen.

Prost & hiCks :`*) * Gepostet von Joachim Meng (Jun. 1995) Erfasser: Joachim Datum: 17.08.1995 Stichworte: Alkohol, Rumtopf, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Rumtopf

Rumtopf mit exotischen Früchten

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Ananas*
- *2 Mangos*
- *10 Kiwis*
- *2 Orangen (unbehaldelt!)*
- *3 Zitronen (unbehandelt!)*
- *54 %igen Rum (2-3 Flaschen)*
- *Zucker (halbes Gewicht der geschälten Früchte)*

Ananas vierteln, schälen, harten Innenteil entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern entfernen, in Stücke schneiden. Kiwis schälen, vierteln oder sechsteln. Orangen mit Schale in mundgerechte Stücke schneiden. Zitronen mit Schale in mundgerechte Stücke schneiden.

Das ganze Obst schön vermengen und in grosse Einmachgläser (mindestens 1,5 Liter) füllen. Zucker zugeben (die Hälfte des Gewichts der Früchte) und schliesslich bis zum Rand mit 54 %igem Rum auffüllen. Deckel ordnungsgemäss mit Gummiring und Klammer verschliessen (wir wollen ja nicht, dass von dem guten Rum etwas verduftet!). Das ganze sollte ca. 2 Monate in Ruhe gelassen werden (üblicherweise an einem kühlen dunklen Ort). Zum Testen probierst Du am besten die Zitronenschale: Wenn Sie nicht mehr bitter ist und fast schon an Zitronat erinnert, ist es soweit.

Anmerkungen:

- Kumquats habe ich mal probiert, aber die waren wohl zu bitter und haben den Rumtopf fast ungeniessbar gemacht.

- Bananen hab ich noch nicht probiert; werde ich wohl auch nicht, denn ich vermute, sie verhalten sich so wie Erdbeeren in einem typisch deutschen Rumtopf.

- Limetten sind sicher für die Optik interessant, allerdings gibt's hier Probleme mit der Schale (zu hart, ungespritzt)

- ich selbst mag den typisch deutschen Rumtopf nicht so, weil er bis zum Jahresende (wenn er dann endlich trinkfertig ist) doch ziemlich labberig schmeckt, wenn man nicht immer wieder Alkohol nachgiesst und die meisten Früchte werden halt matschig.

Letztlich eignen sich alle exotischen Früchte, die Du auch roh gerne isst und von denen Du ausgehst, dass sie nicht matschig werden oder zerfallen.

Variation:

Nur Kirschen verwenden (bei einem Händler Deines Vertrauens, d.h. ohne Fleischzulage), etwas weniger Zucker, aber auch mit Rum und im Einmachglas verschliessen :-))

In Hinblick darauf, dass der Alkohol nicht verdunsten kann und sehr stark von den Früchten aufgenommen wird kann ich (auch wenn es noch so gut schmeckt) nur zu erhöhter Vorsicht raten. ** Erfasst und gepostet von Jörg Kasper (2:2487/2915.13) e-mail: J.KASPER@ANTARES.gun.de vom 02.06.1994 Erfasser: Jörg Datum: 16.08.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, Exotisch

Stichworte: Alkohol, Exotisch, Getränk

Stichworte	Getränke

Rumtopftips

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Süsskirschen;nicht entsteint*
- *250 g Sauerkirschen;nicht entsteint*
- *250 g Grüne Walnüsse;halbiert*
- *250 g Renekloden;halbiert, entsteint*
- *250 g Aprikosen; entsteint, halbiert, gehäutet*
- *250 g Nektarinen; halbiert, entsteint, gehäutet*
- *250 g Himbeeren; nicht gewaschen, verlesen*
- *250 g Birnen; geschält, in Schnitzen*
- *250 g Mirabellen; nicht entsteint*
- *250 g Frische Ananas; geschält, fingerdicke Scheiben*
- *250 g Weintrauben*
- *100 g Sultaninen*
- *1 Flasche Rum 54 %*
- *Zucker*

Die vollreifen Früchte werden wie sie im Laufe des Sommers anfallen jeweils mit 125 g Zucker und soviel Rum nacheinander eingeschichtet, dass der Rum immer 2 cm über den Früchten steht. Nach dem Waschen die Früchte mit Küchenkrepp trocknen und vorbereiten, mit Zucker in einer Schüssel mischen und mindestens eine Stunde kühl stellen. Mit der Schüssel und der Flasche Rum zum kühlen Standort des Rumtopfes gehen. Früchte einschichten, Saft zugeben und mit Alkohol aufgiessen. Schwimmende Früchte mit Teller beschweren, damit sie von Flüssigkeit bedeckt sind. Im September werden die letzten Früchte zugegeben, an Weihnachten ist die Köstlichkeit fertig. * Quelle: Praktische Vorratshaltung zu Hause Alois Knürr Verlag Hildegart Rust gepostet von Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 20.09.1995 Stichworte: Getränk, Alkohol, Früchte, Nuss, P1

Stichworte: Früchte, Alkohol, P1, Nuss, Getränk

Stichworte	Getränke

Rumzwetschgen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 1/2 kg Zwetschgen*
- *1/4 l Rum (54 %)*

FUER ZUCKERWASSER

- *625 g Zucker*
- *1/4 l Wasser*

Zwetschgen entsteinen, Zuckerwasser und Rum darübergiessen. Zugedeckt 24 Stunden stehen lassen. Kurze Zeit aufkochen und heiss in Gläser füllen, dann verschliessen. Schmeckt sehr gut zu Eis. * Quelle: Rita Nicki in KOCH- UND BACKKUENSTE DER LANDFRAUEN DES PARKSTEINER LANDES. BAYERNTEXT - 13.06.94 ** Erfasst und gepostet von Ulli Fetzer (2:246/1401.62) vom 13.06.1994 Erfasser: Ulli Datum: 01.08.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, P1

Stichworte: P1, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Russian Car

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *4 cl Galliano*
- *4 cl Creme de Cacao weiss*
- *16 cl Sahne*

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln. Anschliessend in Cocktailschale abseihen.

Stichworte: Cocktail, Galliano, Sahne, Vodka

Russian Fruit

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Himbeerlikör*

Zutaten im Tumbler mit Eis verrühren.

Stichworte: Himbeeren, Cocktail, Vodka

Russian Night

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *4 cl Blue Curacao*
- *4 Prise Pernod*
- *4 Maraschinokirsche*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: - Barbara

- Furthmüller

Die flüssigen Zutaten mit etwas Eis in einem Shaker gut durchschütteln. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen und mit der Kirsche dekorieren.

Stichworte: Cocktail, Vodka

Russische Himbeeren

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g frische oder tiefgekühlte Himbeeren*
- *3 Orangen*
- *Saft einer Zitrone*
- *10 cl Curacao*
- *3 EL Puderzucker*
- *2 Flaschen roter Sekt*
- *1 Flasche weisser, trockener Sekt*
- *1/2 Flasche Sherry*

Die Himbeeren in ein Bowlengefäss geben. Die in zuckerwürfelgrosse Stücke geschnittenen Orangen zufügen, dazu den Zitronensaft, den Sherry, Curacao und den Puderzucker. Zugedeckt eine bis zwei Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit dem roten und dem weissen Sekt auffüllen. Das traditionsreiche Getränk aus Russland kann eventuell mit Mineralwasser verdünnt werden. * Quelle: Illustrierte Wochenzeitung (iwz) ** Gepostet von SABINE ENGELHARDT Date: Sun, 18 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: Getränke, Bowle, Himbeeren, Alkoholisch

Stichworte: Himbeeren, Alkohol, Bowle, Getränk

Russischer Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Tasse starker, heisser Kaffee (Mokka)*
- *4 TL Zucker*
- *12 EL Wodka*
- *Kaffeesahne oder Rahm*

Den Zucker in einer grossen, feuerfesten und vorgewärmten Schale mit dem Wodka verrühren. Mit einem langen Streichholz vorsichtig anzünden. Mit dem heissen Mokka ablöschen. Etwas Kaffeesahne oder Rahm dazugiessen und in einer Kaffeetasse servieren. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee, Alkoholisch, Heiss, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Heiss, Kaffee, Getränk

Russischer Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1.6 Eier*
- *1.86 dl Weisswein*
- *1.06 dl Guter Weinbrand*
- *0.53 dl Wodka*
- *40 g Zucker; fein*
- *0.06 l Tee, schwarz; frisch auf- gebrüht und durchgesiebt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Tee für Geniesser

- Gepostet: Joachim M. Meng

- 2:245/6606.6 - 11.09.94

Alles im Wasserbad oder auf der Automatikplatte mit dem elektrischen Handrührgerät verquirlen bis die Masse schaumig und dickflüssig ist. In angewärmten, breiten hohen Stielgläsern servieren.

Stichworte: Heiss, Tee, Punsch, Wein

Russischer Tee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/8 l heißer schwarzer Tee*
- *1 Tl. Kirsch- oder Himbeermarmelade*

Den Tee in ein Teeglas geben und nach Belieben mit Kirsch- oder Himbeermarmelade süssen. Evtl. mit einer dünnen, in Zimt gewendeten Zitronenscheibe würzen. ** Gepostet von Walter H. Wälde Date: Wed, 01 Feb 1995 Erfasser: Walter Datum: 27.03.1995 Stichworte: Tee, P1

Stichworte: P1, Tee

Stichworte	Getränke

Russland, Getränke

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Sbiten*
- *Kwas*
- *Medki*
- *Woditzi*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Irina Carl, Russisch -

- kochen, Edition dia 1993

- - ISBN 3 86034 112 X -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Das deutsche Wort Getränk entspricht dem modernen russischen Wort Napitok, das für alles Trinkbare steht, dies allerdings erst seit etwa hundert Jahren. Noch Anfang des 20. Jahrhunderts existierte für das Trinkbare kein übergreifender Begriff; jede Art trinkbarer Flüssigkeit bildete ein Kapitel für sich, selbst in den Kochbüchern. Seit uralter Zeit lautet die russische Bezeichnung für alkoholische Getränke Pitija, abgeleitet von pit, was trinken bedeutet. Das ähnlich klingende Wort Napitok indessen leitet sich nicht von pit, sondern von pitat oder napitat, also sättigen, ab. Mit dem Wort Napitok bezeichnete man früher fremdländische, stärkende und nahrhafte flüssige Genussmittel wie Kaffee, Schokolade und Tee, die erst Ende des 18., Anfang des 19. Jahrhunderts Verbreitung fanden. Kaffee wurde damals nicht getrunken, sondern verspeist oder verzehrt. Nektar, die Götterspeise in der Mythologie, heisst im Russischen Napitok der Götter. Für nichtalkoholische, erfrischende Getränke gab es keinen Sammelbegriff. Sie hatten nichts mit den modernen europäisch-amerikanischen Limonaden gemein, denn um Durst richtig zu stillen genügt es nicht, lediglich Wasser zu sich nehmen. Man musste die beim Schwitzen und durch die Arbeit verlorenen Kräfte wiederherstellen sowie dem Organismus erneut Nährstoffe und Vitamine zuführen. Deshalb enthalten solche Getränke in allen Nationalküchen der Welt kalorienreiche Stoffe wie Natursäfte, Zucker, Eiweiss, verschiedene Fermente, Vitamine, zuweilen gar tierisches oder pflanzliches Fett. Die meisten qualitätsvollen, erfrischenden Getränke sind Gärungsprodukte und enthalten Milchsäure, die beruhigend auf das Nervensystem wirkt, den Durst löscht und Stoffwechsel wie Verdauung fördert. Nahezu alle russischen Nationalgetränke sind einzigartig: Sbiten, Kwas, Fruchtwässer, gekochter Kohlsaft und andere mehr. Leider sind viele von ihnen selbst in Russland in Vergessenheit geraten. Zu den ältesten Getränken zählen die aus Honig, Hopfen und Wasser hergestellten Medki. Der heisse Sbiten wurde viel und überall in Russland wie Tee getrunken, bevor der echte Tee aus China eingeführt wurde, den sich die breiten Bevölkerungsschichten ohnehin erst lange Zeit später, im 19. Jahrhundert, leisten konnten. Fruchtwässer (Woditzi) wurden aus Beerensaft hergestellt, der mit Wasser vermischt und leicht gegoren wurde. Oft fügte man Wodka hinzu, freilich in sehr kleinen Mengen: etwa 1 Esslöffel Wodka auf 1 Eimer Fruchtwasser. Mit Wasser verdünnter, ausgiebig gekochter und gezuckerter Sauerkraut- oder Kohlsaft erfreute sich ebenfalls grosser Beliebtheit. Diese Art Getränke müssen schnell konsumiert werden, da sie sich nicht lange halten. Am populärsten war Kwas, in Dutzenden von Varianten bekannt seit 1056. Die Zubereitung von Kwas ist langwierig und aufwendig. Zunächst wird eine Maische aus Wasser, Mehl und Malz angesetzt, die dann fermentiert wird. Später verdünnt man sie und reichert sie mit Hefe, Zucker und diversen natürlichen Geschmacksstoffen an. Kwas wird ungekocht und stets kalt getrunken. Die unterschiedlichsten Geschmacksnoten verleihen ihm Säfte von Früchten (Äpfel, Birnen) und Beeren sowie manche Gewürze wie Anis und Kräuter, beispielsweise Minze. Kwas wird heute hauptsächlich industriell hergestellt und oft im Sommer auf der Strasse vom Fass gezapft. Im Handel findet man verpacktes Kwas-Konzentrat, das nur mit Wasser verdünnt zu werden braucht. Nach etwas vereinfachtem Rezept kann man Kwas auch zu Hause herstellen. Mit viel weniger Mühe lässt sich Sbiten zubereiten. Er wird heiss getrunken und eignet sich für die kalte Jahreszeit. Sein Name kommt von dem Verb sbit (schlagen, zusammenrühren). Es sei erwähnt, dass die Russen heutzutage viel Tee, Kaffee, Limonade, Saft, Mineralwasser und Milch trinken und ihre herrlichen, äusserst gesunden traditionsreichen Getränke zu Unrecht zu vergessen scheinen. Erst in jüngster Zeit, durch die Belebung der marktwirtschaftlichen Prozesse, lebt die Pflege der nationalen Traditionen langsam wieder auf - auch im kulinarischen Bereich.

Stichworte: Russland

Rusty Nail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 1/2 cl Scotch Whisky*
- *4 1/2 cl Drambuie*
- *2 Eiswürfel*

Scotch. Drambuie und Eiswürfel ins Glas füllen und vorsichtig umrühren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Rusty Nails

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Drambuie*
- *8 cl Whisky*

Alles miteinander mischen

Stichworte: Cocktail, Drambuie, Whisky

Safrangen (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Orangen; Saft*
- *1 l Kohlensäurearmes Wasser*
- *1/2 TL Safranfäden - im Mörser zerstossen*
- *Honig; nach Wunsch*
- *Eiswürfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Vegetarisch Fit

- - 3/1995

Die Zutaten der Reihe nach in einer grossen Schüssel verrühren (nach Wunsch mit dem Honig süssen) und mit Eiswürfeln servieren.

Stichworte: Orangen, Kalt, Honig, Safran

Safronen (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Safranfäden - im Mörser zerstossen*
- *4 EL Zitronensaft*
- *6 EL Honig*
- *1/2 TL Kardamom*
- *1 l Eiswasser*
- *1 Schuss Salz*
- *Eiswürfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Vegetarisch Fit

- - 3/1995

Die im Mörser zerstossenen Safranfäden in ein hohes Gefäss geben und mit den übrigen Zutaten verrühren. Mit Salz abschmecken und in einem grossen Krug füllen. Sofort servieren oder bis zum Servieren kühl stellen. Eventuell dann Eiswürfel nachreichen.

Stichworte: Früchte, Kalt, Honig, Safran

Saftpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Liter Wasser*
- *2 EL Früchtetee*
- *1 Stange Zimt*
- *1/4 Liter ungesüsster reiner Traubensaft*
- *Honig nach Geschmack*

In einem Topf das Wasser aufkochen, Tee und Zimtstange hinzugeben und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Den Tee durch ein Sieb in eine Teekanne abgiessen, Traubensaft dazugeben. Nach Geschmack mit Honig nachsüssen und sofort trinken.

Hinweis: Der Punsch schmeckt auch eisgekühlt im Sommer ** Gepostet von: Gisela Langsch Erfasser: Gisela Datum: 26.02.1996 Stichworte: Getränk, Kinder

Stichworte: Kinder, Getränk

Stichworte	Getränke

Sahne-Likör

Für 4 Portionen

FÜR CA. 2 1/2 L:

- *32 Eier*
- *2000 g Zucker*
- *5 l Sahne*
- *12 Pkg. Bourbon-Vanillezucker*
- *2.79 l Weisser Rum*

Eier. Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Sahne leicht anschlagen und dazugeben. Rum unterrühren und in Flaschen füllen. Dem Likör kann man nach belieben mit Frusip's (für Milchmixgetränke) aus dem Spinnrad verfeinern. z.B. mit Nougat oder Marzipan. Oder einfach Kakaopulver unterrühren. Man kann natürlich ebenso mit Amaretto oder Mocca-Likör verfeinern - ist halt nur ein bisschen Hochprozentiger :Stichworte : Getränk, Likör

Stichworte: Likör, Getränk

Sahnelikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 g Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *2 Eier*
- *300 g H-Sahne*
- *2 TL Instantkaffee*
- *2 EL Whisky*
- *1/4 l Korn (32%)*

Sahne mit Zucker, Kaffeepulver, Whisky und Eiern so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Mit Korn aufgiessen, gut verrühren.

Im Kühlschrank 4 Wochen haltbar. ** Gepostet von: Susanne Kunz Erfasser: Susanne Datum: 29.12.1995 Stichworte: Getränk, Alkohol, Likör

Stichworte: Alkohol, Likör, Getränk

Sake (Reiswein)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Tasse brauner Rundkornreis*
- *(Naturreis)*
- *18 Tasse Zucker*
- *4 Becher Weinhefe (trocken) oder als*
- *Ersatz normale Trockenhefe*
- *2 Tasse Trockenobst (zerkleinerte*
- *Aprikosen ODER*
- *Sultaninen)oder*
- *4 Tasse frisches Obst(z.B.Kirschen)*

Eine 4-Liter Flasche gründlich reinigen. Den Reis in die Flasche füllen, Wasser zugeben schütteln und spülen, bis das Wasser klar bleibt. (Man sollte den Reis waschen, wenn er schon in der Flasche ist, da es sich als sehr schwer erweist, nassen Reis in eine schmale Flaschenöffnung einzufüllen) Zucker einfüllen, dann das Obst. Mit einem (hölzernen) Kochlöffelstiel so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Hefe zugeben. Am besten verschließt man die Flasche mit einem Stopfen, der die Möglichkeit bietet, daß die beim Gären entstehende Luft entweicht. (Ich habe sowas schon gesehen in Raiffeisenmärkten). Ansonsten mehrere Lagen Käseleinen über die Öffnung legen und mit einem Gummiband befestigen. Die Flasche in einen kühlen (nicht warm und nicht kalt) und dunklen Raum stellen. Nicht kälter als Raumtemperatur, nicht wärmer als 30°C. Wenn alles richtig gemacht wurde, sollte das Ganze nach einem oder 2 Tagen anfangen zu blubbern. Wenn der Zucker im Wasser von der Hefe verdaut wurde, kann man beobachten, wie die Hefe sich durch den Reis am Flaschenboden arbeitet. Wenn der Boden erreicht ist und das Blubbern aufhört, ist der Wein fertig (Dauert ca. 10-21 Tage. Stehen lassen bis sich alles gesetzt hat und ziemlich klar aussieht, dann vorsichtig umfüllen und durchseihen. In gereinigte (!) Weinflaschen filtern und verschließen. Es kann jedoch sein, daß die Hefe durch das Umfüllen wieder aktiviert wurde, man sollte also die Flaschen ein paar Tage lang nicht liegend lagern. Wenn die Hefe nicht mehr reagiert, gut verkorken und lagern. Wenn der Ansatz keine Blasen bildet und unangenehm riecht, wegschütten! Nicht warten. Der Gestank wird binnen kurzem ganz furchtbar. Gepostet von Blanche Nonken momblanche@bigfoot.com (rec.food.cuisine.jewish) Erfasst und leicht angepasst übersetzt von Sylvia Mancini

Stichworte: Japan, Selbermache

Salty Dog

Für 4 Portionen

Zutaten

- *36 cl Grapefruitsaft, frisch*
- *48 cl Wodka*
- *4 Schuss Extra feiner Zucker*
- *20 Eiswürfel*

Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und vorsichtig umrühren, um den Zucker aufzulösen. Ins gekühlte Glas seihen.

Stichworte: Grapefruit, Longdrink, Vodka

Salty Dog I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *9 cl frischer Grapefruitsaft*
- *12 cl Wodka*
- *1 Prise extra feiner Zucker 6 Eiswürfel*

Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und vorsichtig umrühren, um den Zucker aufzulösen. Ins gekühlte Glas seihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Salty Dog II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Grapefruitsaft*
- *5 cl Wodka*
- *Salz*

Den Rand einer Cocktailschale erst in Saft, dann ins Salz tauchen. Wodka und Saft im Shaker mit Eiswürfeln schütteln und in Schale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Sandy Collins

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Scotch Whisky*
- *3 cl Lemon Juice*
- *2 cl Zuckersirup*
- *Sodawasser*
- *Zitronenscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten - ohne Sodawasser - mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abseihen. Zitronenscheibe und Kirsche dazu. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Sangria

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Saft von vier dicken Orangen (1/4 l)*
- *2 klein. Orangen,*
- *50 g Zucker,*
- *1/8 l Wasser*
- *Saft einer halben Zitrone,*
- *2 Flaschen spanischer Rotwein*

Wann immer die Spanier Durst verspüren, fröhlich sein wollen, Gäste oder Familienfeiern haben, Sangria ist dabei. Das ist Spaniens berühmte Rotweinbowle, die ursprünglich nur mit Orangen zubereitet wurde, heute aber eine fröhliche Mixerei mit geschälten Äpfeln, Pfirsichen, Aprikosen, Melonen (alles gewürfelt), sein kann. Manche Spanier geben zusätzlich Zitronensaft und -stücke, Cognac, Gin und Cointreau in die Sangria.

Orangensaft in ein Bowlengefäss giessen. Die kleinen Orangen unter heissem Wasser abbürsten. In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Zum Orangensaft geben.

Zucker und Wasser aufkochen, abkühlen, ins Bowlengefäss geben, dazu den Zitronensaft und den Wein.

Zugedeckt 120 Minuten in den Kühlschrank stellen. Man kann auch etwas Sekt in die Sangria geben. * Quelle: Menü, das grosse moderne Kochlexikon ** Gepostet von: Iris Cierpinsky Erfasser: Iris Datum: 08.01.1996 Stichworte: Alkoholisch, Spanien

Stichworte: Alkohol, Spanien

Stichworte	Getränke

Sangria I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *7 dl Rotwein; leicht - z.B. Cabernet*
- *1 Orange; in dünnen Scheiben*
- *1 Zitrone; dito*
- *1 Pfirsisch; dito*
- *1 Apfel; dito*
- *1/2 dl Brandy*
- *1/2 dl Orangenlikör*
- *2 EL Zucker - bzw. nach Geschmack*
- *Mineralwasser; mit oder ohne - Kohlensäure -*
- *Menge nach Geschmack*
- *Eiswürfel*

Wein in einem Gefäss giessen, Früchte, Brandy, Orangenlikör und Zucker zugeben, gut mischen und über Nacht ziehen lassen.

(Ob man die Früchte mehr oder weniger lange marinieren lässt, ist eine Geschmackfrage: mit längerem Marinieren wird die Sangria fruchtiger, die Früchte sehen dann natürlich weniger gut aus, sie werden weicher und blasser)

Gut kühlen.

Kurz vor dem Servieren, mit Mineralwasser nach Geschmack verdünnen und Eiswürfeln zugeben.

Je nach Saison kann man auch noch andere Früchte zugeben (Erdbeere, Ananas, Wassermelone, usw.)

Variante: anstelle Mineralwasser, Orangensaft, frisch gepresst.

Variante: anstelle Brandy, Rum, anstelle Orangenlikör, Wodka ** Erfasst und gepostet von Rene Gagnaux (2:246/1401.58 - AKA 2:301/212.19) Erfasser: Rene Datum: 16.08.1994 Stichworte: P4

Stichworte: P4

Stichworte	Getränke

Sangria II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Weisser Traubensaft - ODER*
- *1 l Roter Traubensaft*
- *1/4 l Rosa Grapefruit-Saft*
- *1 EL Zitronensaft*
- *7 1/2 dl Mineralwasser*
- *Rosa Grapefruit - geschält, enthäutet*
- *Saisonfrüchte - nach Geschmack*

In einem Gefäss die Säfte zusammenmischen, gut kühlen.

Kurz vor dem Servieren, Mineralwasser, Grapefruit und Früchte zugeben. ** Erfasst und gepostet von Rene Gagnaux (2:246/1401.58 - AKA 2:301/212.19) Erfasser: Rene Datum: 01.08.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Sangria, Basisrezept, alkoholhaltig, P1

Stichworte: Alkohol, Kalt, Sangria, Basisrezept, Getränk

Stichworte	Getränke

Sangria mit Pfirsichen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Gut reife süsse Pfirsiche*
- *1 Unbehandelte Zitrone*
- *1 EL Zucker; nach Geschmack auch mehr*
- *1 l Trockener Rotwein z.B. Rioja*
- *1/2 Gurke*

Die Pfirsiche häuten und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Pfirsichstücke in einen Krug füllen. Die Zitrone waschen, in Scheiben schneiden und mit dem Zucker zugeben. Den Wein daraufgiessen und verrühren.

Die Gurke waschen, die Schale in langen Streifen abschälen und in die Rotweinmischung legen. Die fertige Sangria im Kühlschrank zwei Stunden ziehen lassen. Sangria vor dem Servieren umrühren, die Gurkenschale herausnehmen, sechs bis acht Eiswürfel in die Bowle geben. * Stern 33/94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 09.09.94 Erfasser: Ulli Datum: 09.10.1994 Stichworte: Getränke, Bowle, Pfirsich, P4

Stichworte: Pfirsiche, P4, Bowle, Getränk

Stichworte	Getränke

Sangria, Basisrezept, alkoholfrei

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Weisser Traubensaft - ODER*
- *1 l Roter Traubensaft*
- *1/4 l Rosa Grapefruit-Saft*
- *1 EL Zitronensaft*
- *7 1/2 dl Mineralwasser*
- *Rosa Grapefruit - geschält, enthäutet*
- *Saisonfrüchte - nach Geschmack*

In einem Gefäss die Säfte zusammenmischen, gut kühlen.

Kurz vor dem Servieren, Mineralwasser, Grapefruit und Früchte zugeben. * Quelle: Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Sangria, P1

Stichworte: P1, Kalt, Sangria, Getränk

Stichworte	Getränke

Sangria, Basisrezept, alkoholhaltig

Für 4 Portionen

Zutaten

- *7 dl Rotwein; leicht - z.B. Cabernet*
- *1 Orange; in dünnen Scheiben*
- *1 Zitrone; dito*
- *1 Pfirsich; dito*
- *1 Apfel; dito*
- *1/2 dl Brandy*
- *1/2 dl Orangenlikör*
- *2 EL Zucker - bzw. nach Geschmack*
- *Mineralwasser; mit oder ohne - Kohlensäure -*
- *Menge nach Geschmack*
- *Eiswürfel*

Wein in einem Gefäss giessen, Früchte, Brandy, Orangenlikör und Zucker zugeben, gut mischen und über Nacht ziehen lassen.

(Ob man die Früchte mehr oder weniger lange marinieren lässt, ist eine Geschmackfrage: mit längerem Marinieren wird die Sangria fruchtiger, die Früchte sehen dann natürlich weniger gut aus, sie werden weicher und blasser)

Gut kühlen.

Kurz vor dem Servieren, mit Mineralwasser nach Geschmack verdünnen und Eiswürfeln zugeben.

Je nach Saison kann man auch noch andere Früchte zugeben (Erdbeere, Ananas, Wassermelone, usw.)

Variante: anstelle Mineralwasser, Orangensaft, frisch gepresst.

Variante: anstelle Brandy, Rum, anstelle Orangenlikör, Wodka * Quelle: Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Sangria, P1

Stichworte: P1, Kalt, Sangria, Getränk

Stichworte	Getränke

Sangrita

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Orangen; den Saft davon*
- *2 Limette; den Saft davon*
- *3/8 l Tomatensaft*
- *Cayennepfeffer*
- *Salz*

AUSSERDEM

- *Lauchzwiebeln*

Den Saft von den Orangen und Limetten mit dem Tomatensaft verrühren.

Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Lauchzwiebeln in die Gläser stellen. * Quelle: -Meine Familie & ich 1/95 -Erfasst von Karin Förg -2:2480/3508.2 27.12.94 Erfasser: Karin Datum: 25.01.1995 Stichworte: Getränke, Longdrink, Alkoholfrei, P6

Stichworte: P6, Longdrink, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Sangrita (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Orangen; den Saft davon*
- *1 Limette; den Saft davon*
- *1/4 l Tomatensaft*
- *Cayennepfeffer*
- *Salz*

AUSSERDEM

- *Lauchzwiebeln*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Meine Familie & ich

- 1/95 - Erfasst von Karin

- Förg - 27.12.94

Den Saft von den Orangen und Limetten mit dem Tomatensaft verrühren. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Lauchzwiebeln in die Gläser stellen.

Stichworte: Orangen, Limetten, Longdrink, Tomate

Stichworte	Getränke

Santa Cruz Fix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 TL Zucker*
- *1 TL Wasser*
- *1/2 Zitrone; Saft davon*
- *15 ml Cherry Brandy*
- *3 cl Rum*

Zucker und Wasser in ein kleines Wasserglas geben und den Zucker auflösen. Zitronensaft, Cherry Brandy, Rum zugeben und das Glas mit feingehacktem Eis auffüllen, langsam umrühren und eine Scheibe Zitrone zugeben. Mit einem Trinkhalm servieren.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Rum, Fix, P1

Stichworte: P1, Rum, Fix

Santa-Fe-Express

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Cointreau*
- *1 TL Zitronensaft*
- *3 Eiswürfel*
- *4 cl Orangensaft*
- *2 cl Sodawasser*
- *2 TL tiefgekühlte Himbeeren*

Cointreau. Zitronensaft und Eis im Glas verrühren. Mit O-Saft und Soda auffüllen. Mit Himbeeren garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Saoco

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Weisser Rum*
- *40 cl Kokosnussmilch*

Zutaten auf gestossenem Eis im Longdrink-Glas verrühren.

Stichworte: Longdrink, Rum, Koko

Sauerkirsch-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 g Sauerkirschen*
- *16 cl Maraschino*
- *28 dl Beaujolais*
- *28 dl Sekt, trocken*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 7/85

- erfasst von Petra Holzapfel

Die Sauerkirschen waschen, dann Stiele und Steine entfernen. die Kirschen mit Maraschino beträufeln und gut im Kühlschrank durchziehen lassen. Kurz vorm Servieren mit eiskaltem Beaujolais und Sekt aufgiessen.

Stichworte: Kirschen, Alkohol, Bowle, Getränk

Sauerkirsch-Kefir

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Sauerkirschen*
- *100 g Zucker (je nach Sauer der Kirschen)*
- *1/2 l Kefir (3.5%)*
- *1/8 l Vollmilch*
- *1/8 l Sahne*
- *evtl. etwas Kirschwasser*

Die Sauerkirschen waschen, entsteinen und mit dem Zucker im Mixer fein pürieren. Kefir, Milch und Sahne dazugeben und alles schaumig aufschlagen. Auf vier gut gekühlte Gläser verteilen und servieren. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Mix, Milch, Getränk

Sauerkirschwein (nach Kitzinger Weinbuch)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2.79 kg Sauerkirschen*
- *1 kg Zucker*
- *1.39 l Wasser*
- *4 ml Antigel*
- *1.6 g Hefenährsalz*
- *0.4 Kultur Reinzuchthefe - Portwein oder Burgund*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Kitzinger

- Weinbuch - Gepostet:

- Alfons Grundl - 7.6.95

Dank der hohen Säure, des hohen Saftanteils und des niedrigen Pektingehaltes dieser Früchte ist die Weinbereitung problemlos. Für die Wein- und Saftbereitung werden die Früchte ohne Stiele gepflückt. Sie lassen sich leicht maischen und quetschen, kleine Mengen sogar mit den Händen, wobei man beide Hände mit den Früchten gegeneinanderdrückt. (Wegen möglicher Spritzer in einem Eimer oder Topf) Die Zerkleinerung ansonsten mit einer Walzenmühle durchführen, die jedoch so eingestellt sein muss, dass wenig Steine (wegen der Blausäure) zerdrückt werden. Nach dem Quetschen muss die Maische mit dem Antigel versetzt werden, um die Pektinstoffe abzubauen. Die Maische (abgedeckt) lässt sich dann nach 5 - 10 Stunden leichter abpressen als ohne Standzeit. Es ist mit einer höheren Saftausbeute zu rechnen. Anmerkung des Abtippers: Unter Abpressen versteht man das Abseien der Maische, also das Trennen der festen und flüssigen Bestandteile der Maische. Das geht mit einer Windel ganz gut. Der Pressrückstand (Trester oder Treber) kann mit einem Teil des kalten Wassers nochmals kurz eingeweicht und nach weiteren 4 - 5 Stunden (zur besseren Herauslösung der Saftinhaltsstoffe) abgepresst werden. Es lässt sich auch eine Maischegährung nach der Zugabe aller im Rezept aufgeführten Stoffe durchführen, wobei aus Sicherheitsgründen auf 10 l Ansatz 1 g Kaliumpyrosulfit zugesetzt werden sollte. Es dürfen nur wenige Steine zerstört werden und keine Stiele in der Maische verbleiben. Das Abpressen erfolgt nach 5 bis 8 Tagen. Diese angegorene Maische ist meist farbintensiver als die süssabgepresste Maische und lässt sich leichter abpressen. Da die gemaischten Früchte währen der Gährung hochsteigen, muss täglich untergestossen oder umgeschüttelt werden. Die Gärung fällt in die warme Jahreszeit: Es kommt zu einer Vergährung mit ziemlich kurzer Gärdauer. Sauerkirschweine gehören zu den wenigen Weinen die sich ohne Hilfsmittel selbst klären. Nach dem Absetzen der festen Bestandteile des Weines, vorsichtig Abziehen und in Flaschen füllen.

Stichworte: Sauerkirsch, Wein

Sazerac

Für 4 Portionen

Zutaten

- *9 cl Bourbon Whisky oder Canadian Whisky*
- *1/2 TL Extra feiner Zucker*
- *1 Eiswürfel*
- *1 Streifen Zitronenschale*
- *5 Tropfen Angostura*
- *3 Tropfen Pernod*

Whisky und Zucker ins Glas geben und umrühren, um den Zucker aufzulösen. Den Eiswürfel, die Zitronenschale, Angostura und Pernod hinzufügen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Sbiten aus Twer (Twerskoj sbitenj) (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Honig*
- *1 Tas. ;Wasser (1)*
- *100 g Zucker*
- *1 Tas. ;Wasser (2)*
- *2 Gewürznelken*
- *1 TL Ingwer; gerieben o. gemahlen*
- *1/2 TL Zimt; gemahlen*
- *600 ml Wasser (3)*

Zu den ältesten Getränken zählen die aus Honig, Hopfen und Wasser hergestellten Medki. Der heisse Sbiten wurde viel und überall in Russland wie Tee getrunken, bevor der echte Tee aus China eingeführt wurde, den sich die breiten Bevölkerungsschichten ohnehin erst lange Zeit später, im 19. Jahrhundert, leisten konnten. Sbiten wird heiss getrunken und eignet sich für die kalte Jahreszeit. Sein Name kommt von dem Verb sbit (schlagen, zusammenrühren).

Den Honig und den Zucker getrennt in Wasser (1) bzw. (2) aufkochen, zusammengiessen und bei schwacher Hitze köcheln. Ständig den Schaum abschöpfen.

Die Gewürznelken mit dem Ingwer und dem Zimt in einen Topf geben. Wasser (3) beifügen, zudecken und 15 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Durchseihen und in das Zucker-Honig-Wasser geben.

Heiss servieren.

Bemerkung: Sbiten kann wieder aufgewärmt werden, darf aber nicht mehr kochen.

Varianten

Als Gewürze eignen sich auch Kardamom, Lorbeer, Minze und Muskat. * Quelle: Irina Carl, Russisch kochen, Edition dia 1993 ISBN 3 86034 112 X Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 08.08.1995 Stichworte: Getränke, Heiss, Sbiten, Honig, Russland, P1

Stichworte: Russland, P1, Heiss, Honig, Sbiten, Getränk

Stichworte	Getränke

Sbiten aus Twer (Twerskoj sbitenj) (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Honig*
- *4 Tasse Wasser (1)*
- *400 g Zucker*
- *4 Tasse Wasser (2)*
- *8 Gewürznellten*
- *4 TL Ingwer; gerieben o. gemahlen*
- *2 TL Zimt; gemahlen*
- *2400 ml Wasser (3)*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Irina Carl, Russisch -

- kochen, Edition dia 1993

- - ISBN 3 86034 112 X -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Zu den ältesten Getränken zählen die aus Honig, Hopfen und Wasser hergestellten Medki. Der heisse Sbiten wurde viel und überall in Russland wie Tee getrunken, bevor der echte Tee aus China eingeführt wurde, den sich die breiten Bevölkerungsschichten ohnehin erst lange Zeit später, im 19. Jahrhundert, leisten konnten. Sbiten wird heiss getrunken und eignet sich für die kalte Jahreszeit. Sein Name kommt von dem Verb sbit (schlagen, zusammenrühren). Den Honig und den Zucker getrennt in Wasser (1) bzw. (2) aufkochen, zusammengiessen und bei schwacher Hitze köcheln. Ständig den Schaum abschöpfen. Die Gewürznelken mit dem Ingwer und dem Zimt in einen Topf geben. Wasser (3) beifügen, zudecken und 15 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Durchseihen und in das Zucker-Honig-Wasser geben. Heiss servieren. Bemerkung: Sbiten kann wieder aufgewärmt werden, darf aber nicht mehr kochen. Varianten Als Gewürze eignen sich auch Kardamom, Lorbeer, Minze und Muskat.

Stichworte: Russland, Heiss, Honig, Sbiten

Schaumweine, Infos und Tips, Teil I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Champagner*
- *Sekt*
- *Schwaumwein*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Sie gehören zu den beliebtesten Festtagsgetränken: die prickelnd perlenden Schaumweine aus aller Welt. Stellvertretend dafür steht der Champagner. Doch warum jeder Champagner ein Schaumwein, aber lange nicht jeder Schaumwein ein Champagner ist, wird in den folgenden Zeilen erläutert. Wenn man über Schaumweine spricht, gilt es als erstes, einige Begriffe zu definieren bzw. genauer zu erläutern: * Blanc de blanc: Champagner oder Schaumweinsorte, die ausschliesslich aus weissen Trauben erzeugt wird. * Cava: In Spanien hergestellter Schaumwein, der durch Flaschen- oder Tankgärung erzeugt wird. * Champagner: Schaumwein, der in einem klar abgegrenzten Weinbaugebiet (in der Champagne nördlich von Paris) bei streng geregeltem Rebbau sowie mit eindeutig definiertem Herstellungsverfahren (Erzeugung der Kohlensäure durch Flaschengärung) produziert wird. * Cremant: Schaumwein, der mit geringerem Kohlensäuredruck, aber nach gleicher Methode wie Champagner hergestellt wird. Bekannt sind Cremants aus der Champagne selbst, aus dem Elsass, aus dem Burgund und aus der Loire-Gegend. * Dosage, Dosierung: Wein und Zuckerlösung, die dem Champagner vor der endgültigen Verkorkung beigegeben werden. Je nach Stärke der Zuckerlösung in der Dosage sind folgende Begriffe auf der Flasche vermerkt: - Brut integral, Ultra brut: Ohne Zusatz jeglicher Dosage. - Brut: Dosage mit max. 15 g/l Restzucker im Wein. - Sec: Dosage mit max. 35 g/l Restzucker im Wein. - Demi-sec Dosage mit max. 50 g/l Restzucker im Wein. - Doux: Dosage mit mehr als 50 g/l Restzucker im Wein. * Methode champenoise: Dieser Begriff wurde bis zum 13. Dezember 1994 von allen Herstellern von Qualitäts-Schaumwein benutzt als Hinweis darauf, dass ihr Wein mittels Flaschengärung erzeugt ist. Die Bezeichnung ist von der EU am 13. Juli 1992 und seit eingangs erwahntem Datum laut Gerichtsbeschluss des Europäischen Gerichtshofes unwiderruflich verboten worden. Aussereuropäische Weine dürfen weiterhin den Hinweis verwenden. * Millesime, Vintage Champagne, Jahrgangs-Champagner (-Schaumwein): Ein Schaumwein, der ausschliesslich aus Trauben der gleichen Ernte (besonders gutes Weinjahr) erzeugt wird. * Schaumwein, Vin mousseux: Alle kohlensäurehaltigen Weine, die mittels zweier Herstellungsmethoden erzeugt werden konnen: - Analog der Champagner-Methode durch Flaschengärung. - Durch Kesselgärung (Tankgärung), wobei die Kohlensäurebildung im Wein in hermetisch verschlossenen Druckbehaltern durchgeführt wird. * Sekt: In Deutschland hergestellter Schaumwein, der durch Flaschen- oder Tankgärung erzeugt wird. * Spumante: In Italien (vor allem im Piemont) hergestellter Schaumwein, der durch Flaschen- oder Tankgärung erzeugt wird. Der König: CHAMPAGNER. * Name: Das Wort Champagner ist seit 1919 gesetzlich geschützt. Produktionsgebiet: Rund um die beiden Städte Reims und Epernay, im Norden Frankreichs gelegen, befinden sich etwa 30 000 Hektaren Rebland an stark kreidehaltigen Abhängen. Ausschliesslich Weine aus diesen Reblagen können zu Champagner verarbeitet werden. * Traubensorten: Für die Champagnerherstellung dürfen nur die beiden roten Sorten Pinot Noir (Blauburgunder) und Pinot Meunier (Müller-Rebe) sowie die weisse Chardonnay- Traube verwendet werden. Wichtig: Die meisten bekannten Champagner sind mehrheitlich aus roten Trauben erzeugt.

Stichworte: Champagner, Wein, Sekt, Wein

Schaumweine, Infos und Tips, Teil II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Champagner*
- *Sekt*
- *Schwaumwein*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Erfasst von Rene Gagnaux

* Lese und Kelterung: Für guten Champagner ist die Bodenbeschaffenheit des Rebberges von grosser Bedeutung. Aber auch der Anbau und der Schnitt der Reben wird streng überwacht, ebenso wie die Reife der Trauben genau kontrolliert wird. Ein Ertrag von 75 hl/ha darf nicht überschritten werden. Die Kelterung muss sehr sorgfältig durchgeführt werden, damit aus blauen Trauben wirklich ein reiner weisser Wein wird. Für die Herstellung von Rose- Champagner werden die roten Trauben ganz kurze Zeit an der Maische liegen gelassen und erst dann wie die übrigen weiss gekelterten roten Trauben behandelt. Nur in besonders guten Weinjahren wird Champagner aus einem einzigen Traubenjahrgang hergestellt. In der Regel ist ein Verschnitt von verschiedenen Jahrgangsweinen, die sogenannte Assemblage, üblich. Damit wird ein gleichbleibender Geschmack des Champagners einer bestimmten Marke gewährleistet. Meist werden dabei auch Weine aus verschiedenen Weinbergen und aus den andern erlaubten Rebsorten vermischt. Diesen Vorgang nennt man das Herstellen einer Cuvee. * Kohlensäureentwicklung: Nach dem Verschnitt wird dem Wein eine Mischung aus Wein, Zucker und Hefe zugesetzt, bevor er für die zweite Gärung in Flaschen abgefüllt wird. Diese Fülldosage (liqueur de tirage, nicht zu verwechseln mit der erst vor dem endgültigen Verkorken vorgenommenen Dosage, dem liqueur d'expedition) entscheidet wesentlich über die Erzielung des richtigen Kohlensäuregehaltes des Endproduktes. Innerhalb von etwa sieben Wochen entsteht bei 12 bis 13 oC in jeder Flasche rund 6 atü Dnrck. Das gesetzliche Minimum für die Flaschengärung beträgt 60 Tage. Je nach gewünschter Qualität des Endproduktes werden die Flaschen dann bei 11 bis 12 oC ein bis sechs (!) Jahre horizontal gelagert. In den grossen Champagnerhäusern erfolgt diese Lagerung in temperaturkonstanten, kilometerlangen unterirdischen Gängen in den Kreidefelsen, die unter dem Boden der ganzen Champagne vorhanden sind. * Das Rütteln: Vor Ablauf der Reifezeit werden die Flaschen in ein sogenanntes Rüttelpult umgelagert. Dabei werden sie kopfvoran in schräger Lage in die Öffnung grosser Lochbretter gesteckt und jeden Tag leicht gedreht und gekippt, um am Ende dieser Rüttelperiode fast senkrecht auf dem Kopf zu stehen, so dass sich sämtliche Rückstände direkt am Korken abgelagert haben. Von Hand benötigt der Vorgang des Rüttelns zwei bis drei Monate, mit der Maschine braucht man etwa eine Woche. Die Handarbeit soll angeblich das bessere Produkt ergeben. * Enthefen, degorgieren: Wenn der Vorgang des Rüttelns beendet ist, werden die Flaschenhälse gefroren. Die Ablagerungen kleben am Korken, und durch den starken Druck wird nach dem Öffnen der Flasche das eisige Depot herausgeschleudert. Diesen Vorgang nennt man degorgieren. * Dosage: Nach dem Degorgieren ist in der Flasche etwas zu wenig Flüssigkeit. Mit der Dosage, d.h. einem Gemisch aus Wein und mehr oder weniger Zucker, je nach gewünschter Geschmacksrichtung, wird der Degorgierverlust ausgeglichen. Soll keine Dosage mit Zucker erfolgen (z.B. bei Ultra brut Champagner), wird zum Auffüllen Wein aus anderen Flaschen mit gleichartigem Inhalt genommen. Die Herstellung eines wirklich guten Champagners ist also eine äusserst komplexe Angelegenheit. Es braucht nicht nur ein enormes Wissen und Können, um das Produkt zu erzeugen, sondern es wird auch sehr viel Kapital benötigt, um die langen Wartefristen für den Verkauf der heranreifenden Flaschen (bis zu sechs Jahren) überbrücken zu können. Natürlich gibt es auch in der Champagne Produzenten, die mit möglichst wenig Aufwand möglichst rasch zu grossem Geld kommen wollen. Sie produzieren genau entsprechend den gesetzlichen Mindestvorschriften, so dass der Name Champagner verwendet werden darf, das Erzeugnis jedoch qualitativ zumeist weit unter einem wirklich seriös mit Flaschengärung hergestellten Schaumwein liegt, ob dieser nun Sekt, Cava oder Spumante heisst. Wie bei allen anderen Weinen der Welt gilt auch hier: Für den Konsumenten ist der gute Name des Produzenten entscheidend für die Vorausbeurteilung beim Kauf eines Schaumweines.

Stichworte: Champagner, Wein, Sekt, Wein

Schaumweine, Infos und Tips, Teil III

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Champagner*
- *Sekt*
- *Schwaumwein*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Spitzenerzeugnisse aus aller Welt * Champagne: Bollinger: Annee Rare RD; Deutz: Prestige Cuvee; Krug: Grand Cuvee; Pommery: Cuvee Speciale Louise Pommery; Louis Röderer: Cristal; Pol Roger: Cuvee Sir Winston Churchill. Dazu kommen die Produkte einiger weiterer renommierter Champagnerhäuser wie Taittinger, Perrier-Joüt, Mumm, Ruinart, Lanson, Clicquot oder Mailly. * Cremant de Champagne: Abel Lepitre. * Deutscher Sekt: Deinhard & Co., Koblenz; Fürst von Metternich, Johannisberg; Henkell und Co., Wiesbaden; Matheus Müller, Eltville. Im weiteren gibt es einige wenige kleinere Firmen, die guten bis sehr guten Sekt herstellen. * Italienischer Spumante: G. Contratto, Canelli, Piemont; F. Cinzano & Co., Alba, Piemont; Ca del Bosco, Franciacorta, Lombardei. Auch in Italien findet man einige weitere gute Spumante kleinerer Weinhauser im Piemont und aus anderen Regionen. * Spanischer Cava: Codorniu, Katalonien (seit 1551), heute grösster Schaumweinhersteiler der Welt; Freixenet, Katalonien (seit 1881); Marques de Monistrol, Katalonien (seit 1882). Weitere qualitativ gute Schaumweine stammen u.a. aus Kalifornien (USA) und Australien. Wie man Schaumweine serviert. Das beste Glas für Champagner und andere Schaumweine ist die sogenannte Flute (Sektflote) oder ein schmales Tulpenglas. Darin bleiben der Schaum bzw. die aufsteigenden Bläschen länger erhalten als in einem schalenformigen Glas (Coupe), und auch das Bouquet des Weines kommt in einem schmalen Kelch besser zur Geltung. Ebenso wichtig wie das Glas ist die Temperatur des Schaumweins beim Servieren. Die Idealtemperatur beträgt 8 oC, Jahrgangs-Champagner kann bis zu 11 oC ertragen. Wenn der Schaumwein wärmer ist, sprudelt beim Öffnen der Flasche der Schaum explosionsartig heraus und landet statt in den Gläsern auf Kleidern und Möbeln. Auch sollte das Propfenknallen oder gar das Herausspringen des Korkens ausschliesslich den Auto- und Velorennfahrern überlassen werden; in ein Esßimmer oder in einen Salon gehört diese (Un)Sitte nicht. Einkauf und Lagerung Da alle Schaumweine ihre Entwicklung nach dem Degorgieren abgeschlossen haben, ist es nicht sinnvoll, solche Weine für eine langere Lagerung einzukaufen. Nur gerade bei ganz speziellen, teuren Spitzen-Champagnern kann es vorkommen, dass eine bei optimalen Bedingungen erfolgte langere Kellerlagerung zusatzliche Qualitätsnuancen ergibt. Dies ist jedoch eine absolute Ausnahme. Da heute der Hinweis Methode champenoise nicht mehr erlaubt ist, muss beim Einkauf auf der Etikette auf andere Hinweise geachtet werden, die aussagen, dass der betreffende Schaumwein auch wirklich durch Flaschengärung hergestellt wurde. Vor allem Champagner erträgt es schlecht, wenn er bei mehr als 15 oC oder nicht dunkel gelagert wird; auch Keller mit greller Neonlichtbeleuchtung sind ungünstig. Angebrochene Flaschen können mit Spezialverschluss zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Nicht empfehlenswert ist hingegen die Reservelagerung von Schaumweinen im Kühlschrank; der Wein wird dadurch schal und langweilig.

Stichworte: Champagner, Wein, Sekt, Wein

Stichworte	Getränke

Schaumweine, Teil I, Infos und Tips

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Champagner*
- *Sekt*
- *Schaumwein*

Sie gehören zu den beliebtesten Festtagsgetränken: die prickelnd perlenden Schaumweine aus aller Welt. Stellvertretend dafür steht der Champagner. Doch warum jeder Champagner ein Schaumwein, aber lange nicht jeder Schaumwein ein Champagner ist, wird in den folgenden Zeilen erläutert.

Wenn man über Schaumweine spricht, gilt es als erstes, einige Begriffe zu definieren bzw. genauer zu erläutern:

* Blanc de blanc: Champagner oder Schaumweinsorte, die ausschliesslich aus weissen Trauben erzeugt wird.

* Cava: In Spanien hergestellter Schaumwein, der durch Flaschen- oder Tankgärung erzeugt wird.

* Champagner: Schaumwein, der in einem klar abgegrenzten Weinbaugebiet (in der Champagne nördlich von Paris) bei streng geregeltem Rebbau sowie mit eindeutig definiertem Herstellungsverfahren (Erzeugung der Kohlensäure durch Flaschengärung) produziert wird.

* Cremant: Schaumwein, der mit geringerem Kohlensäuredruck, aber nach gleicher Methode wie Champagner hergestellt wird. Bekannt sind Cremants aus der Champagne selbst, aus dem Elsass, aus dem Burgund und aus der Loire-Gegend.

* Dosage, Dosierung: Wein und Zuckerlösung, die dem Champagner vor der endgültigen Verkorkung beigegeben werden. Je nach Stärke der Zuckerlösung in der Dosage sind folgende Begriffe auf der Flasche vermerkt:

- Brut integral, Ultra brut: Ohne Zusatz jeglicher Dosage.

- Brut: Dosage mit max. 15 g/l Restzucker im Wein.

- Sec: Dosage mit max. 35 g/l Restzucker im Wein.

- Demi-sec Dosage mit max. 50 g/l Restzucker im Wein.

- Doux: Dosage mit mehr als 50 g/l Restzucker im Wein. * Quelle: Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Wein, Sekt, Champagner, P1

Stichworte: Champagner, Wein, Sekt, P1, Getränk, Wein

Stichworte	Getränke

Schaumweine, Teil II, Infos und Tips

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Champagner*
- *Sekt*
- *Schwaumwein*

* Methode champenoise: Dieser Begriff wurde bis zum 13. Dezember 1994 von allen Herstellern von Qualitäts- Schaumwein benutzt als Hinweis darauf, dass ihr Wein mittels Flaschengärung erzeugt ist. Die Bezeichnung ist von der Eu am 13. Juli 1992 und seit eingangs erwähntem Datum laut Gerichtsbeschluss des Europäischen Gerichtshofes unwiderruflich verboten worden. Aussereuropäische Weine dürfen weiterhin den Hinweis verwenden.

* Millesime, Vintage Champagne, Jahrgangs-Champagner (-Schaumwein): Ein Schaumwein, der ausschliesslich aus Trauben der gleichen Ernte (besonders gutes Weinjahr) erzeugt wird.

* Schaumwein, Vin mousseux: Alle kohlensäurehaltigen Weine, die mittels zweier Herstellungsmethoden erzeugt werden können:

- Analog der Champagner-Methode durch Flaschengärung.

- Durch Kesselgärung (Tankgärung), wobei die Kohlensäurebildung im Wein in hermetisch verschlossenen Druckbehältern durchgeführt wird.

* Sekt: In Deutschland hergestellter Schaumwein, der durch Flaschen- oder Tankgärung erzeugt wird.

* Spumante: In Italien (vor allem im Piemont) hergestellter Schaumwein, der durch Flaschen- oder Tankgärung erzeugt wird.

Der König: Champagner.

* Name: Das Wort Champagner ist seit 1919 gesetzlich geschützt. Produktionsgebiet: Rund um die beiden Städte Reims und Epernay, im Norden Frankreichs gelegen, befinden sich etwa 30 000 Hektaren Rebland an stark kreidehaltigen Abhängen. Ausschliesslich Weine aus diesen Reblagen können zu Champagner verarbeitet werden.

* Traubensorten: Für die Champagnerherstellung dürfen nur die beiden roten Sorten Pinot Noir (Blauburgunder) und Pinot Meunier (Müller-Rebe) sowie die weisse Chardonnay- Traube verwendet werden. Wichtig: Die meisten bekannten Champagner sind mehrheitlich aus roten Trauben erzeugt. * Quelle: Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Wein, Sekt, Champagner, P1

Stichworte: Champagner, Wein, Sekt, P1, Getränk, Wein

Stichworte	Getränke

Schaumweine, Teil III, Infos und Tips

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Champagner*
- *Sekt*
- *Schaumwein*

* Lese und Kelterung: Für guten Champagner ist die Bodenbeschaffenheit des Rebberges von grosser Bedeutung. Aber auch der Anbau und der Schnitt der Reben wird streng überwacht, ebenso wie die Reife der Trauben genau kontrolliert wird. Ein Ertrag von 75 hl/ha darf nicht überschritten werden. Die Kelterung muss sehr sorgfältig durchgeführt werden, damit aus blauen Trauben wirklich ein reiner weisser Wein wird. Für die Herstellung von Rose- Champagner werden die roten Trauben ganz kurze Zeit an der Maische liegen gelassen und erst dann wie die übrigen weiss gekelterten roten Trauben behandelt. Nur in besonders guten Weinjahren wird Champagner aus einem einzigen Traubenjahrgang hergestellt. In der Regel ist ein Verschnitt von verschiedenen Jahrgangsweinen, die sogenannte Assemblage, üblich. Damit wird ein gleichbleibender Geschmack des Champagners einer bestimmten Marke gewährleistet. Meist werden dabei auch Weine aus verschiedenen Weinbergen und aus den andern erlaubten Rebsorten vermischt. Diesen Vorgang nennt man das Herstellen einer Cuvee.

* Kohlensäureentwicklung: Nach dem Verschnitt wird dem Wein eine Mischung aus Wein, Zucker und Hefe zugesetzt, bevor er für die zweite Gärung in Flaschen abgefüllt wird. Diese Fülldosage (liqueur de tirage, nicht zu verwechseln mit der erst vor dem endgültigen Verkorken vorgenommenen Dosage, dem liqueur d'expedition) entscheidet wesentlich über die Erzielung des richtigen Kohlensäuregehaltes des Endproduktes. Innerhalb von etwa sieben Wochen entsteht bei 12 bis 13 GradC in jeder Flasche rund 6 atü Dnrck. Das gesetzliche Minimum für die Flaschengärung beträgt 60 Tage. Je nach gewünschter Qualität des Endproduktes werden die Flaschen dann bei 11 bis 12 GradC ein bis sechs (!) Jahre horizontal gelagert. In den grossen Champagnerhäusern erfolgt diese Lagerung in temperaturkonstanten, kilometerlangen unterirdischen Gängen in den Kreidefelsen, die unter dem Boden der ganzen Champagne vorhanden sind.

* Das Rütteln: Vor Ablauf der Reifezeit werden die Flaschen in ein sogenanntes Rüttelpult umgelagert. Dabei werden sie kopfvoran in schräger Lage in die Öffnung grosser Lochbretter gesteckt und jeden Tag leicht gedreht und gekippt, um am Ende dieser Rüttelperiode fast senkrecht auf dem Kopf zu stehen, so dass sich sämtliche Rückstände direkt am Korken abgelagert haben. Von Hand benötigt der Vorgang des Rüttelns zwei bis drei Monate, mit der Maschine braucht man etwa eine Woche. Die Handarbeit soll angeblich das bessere Produkt ergeben. * Quelle: Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Wein, Sekt, Champagner, P1

Stichworte: Champagner, Wein, Sekt, P1, Getränk, Wein

Schaumweine, Teil IV, Infos und Tips

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Champagner*
- *Sekt*
- *Schaumwein*

* Enthefen, degorgieren: Wenn der Vorgang des Rüttelns beendet ist, werden die Flaschenhälse gefroren. Die Ablagerungen kleben am Korken, und durch den starken Druck wird nach dem Öffnen der Flasche das eisige Depot herausgeschleudert. Diesen Vorgang nennt man degorgieren.

* Dosage: Nach dem Degorgieren ist in der Flasche etwas zu wenig Flüssigkeit. Mit der Dosage, d.h. einem Gemisch aus Wein und mehr oder weniger Zucker, je nach gewünschter Geschmacksrichtung, wird der Degorgierverlust ausgeglichen. Soll keine Dosage mit Zucker erfolgen (z.B. bei Ultra brut Champagner), wird zum Auffüllen Wein aus anderen Flaschen mit gleichartigem Inhalt genommen.

Die Herstellung eines wirklich guten Champagners ist also eine äusserst komplexe Angelegenheit. Es braucht nicht nur ein enormes Wissen und Können, um das Produkt zu erzeugen, sondern es wird auch sehr viel Kapital benötigt, um die langen Wartefristen für den Verkauf der heranreifenden Flaschen (bis zu sechs Jahren) überbrücken zu können. Natürlich gibt es auch in der Champagne Produzenten, die mit möglichst wenig Aufwand möglichst rasch zu grossem Geld kommen wollen. Sie produzieren genau entsprechend den gesetzlichen Mindestvorschriften, so dass der Name Champagner verwendet werden darf, das Erzeugnis jedoch qualitativ zumeist weit unter einem wirklich seriös mit Flaschengärung hergestellten Schaumwein liegt, ob dieser nun Sekt, Cava oder Spumante heisst. Wie bei allen anderen Weinen der Welt gilt auch hier: Für den Konsumenten ist der gute Name des Produzenten entscheidend für die Vorausbeurteilung beim Kauf eines Schaumweines.

Spitzenerzeugnisse aus aller Welt

* Champagne: Bollinger: Annee Rare Rd; Deutz: Prestige Cuvee; Krug: Grand Cuvee; Pommery: Cuvee Speciale Louise Pommery; Louis Röderer: Cristal; Pol Roger: Cuvee Sir Winston Churchill. Dazu kommen die Produkte einiger weiterer renommierter Champagnerhäuser wie Taittinger, Perrier-Joüt, Mumm, Ruinart, Lanson, Clicquot oder Mailly.

* Cremant de Champagne: Abel Lepitre.

* Deutscher Sekt: Deinhard & Co., Koblenz; Fürst von Metternich, Johannisberg; Henkell und Co., Wiesbaden; Matheus Müller, Eltville. Im weiteren gibt es einige wenige kleinere Firmen, die guten bis sehr guten Sekt herstellen. * Quelle: Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Wein, Sekt, Champagner, P1

Stichworte: Champagner, Wein, Sekt, P1, Getränk, Wein

Stichworte	Getränke

Schaumweine, Teil V, Infos und Tips

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Champagner*
- *Sekt*
- *Schwaumwein*

* Italienischer Spumante: G. Contratto, Canelli, Piemont; F. Cinzano & Co., Alba, Piemont; Ca del Bosco, Franciacorta, Lombardei. Auch in Italien findet man einige weitere gute Spumante kleinerer Weinhauser im Piemont und aus anderen Regionen.

* Spanischer Cava: Codorniu, Katalonien (seit 1551), heute grösster Schaumweinhersteiler der Welt; Freixenet, Katalonien (seit 1881); Marques de Monistrol, Katalonien (seit 1882).

Weitere qualitativ gute Schaumweine stammen u.a. aus Kalifornien (USA) und Australien.

Wie man Schaumweine serviert.

Das beste Glas für Champagner und andere Schaumweine ist die sogenannte Flute (Sektflöte) oder ein schmales Tulpenglas. Darin bleiben der Schaum bzw. die aufsteigenden Bläschen länger erhalten als in einem schalenförmigen Glas (Coupe), und auch das Bouquet des Weines kommt in einem schmalen Kelch besser zur Geltung. Ebenso wichtig wie das Glas ist die Temperatur des Schaumweins beim Servieren. Die Idealtemperatur beträgt 8 GradC, Jahrgangs-Champagner kann bis zu 11 GradC ertragen. Wenn der Schaumwein wärmer ist, sprudelt beim Öffnen der Flasche der Schaum explosionsartig heraus und landet statt in den Gläsern auf Kleidern und Möbeln. Auch sollte das Propfenknallen oder gar das Herausspringen des Korkens ausschliesslich den Auto- und Velorennfahrern überlassen werden; in ein Esßimmer oder in einen Salon gehört diese (Un)Sitte nicht.

Einkauf und Lagerung

Da alle Schaumweine ihre Entwicklung nach dem Degorgieren abgeschlossen haben, ist es nicht sinnvoll, solche Weine für eine langere Lagerung einzukaufen. Nur gerade bei ganz speziellen, teuren Spitzen-Champagnern kann es vorkommen, dass eine bei optimalen Bedingungen erfolgte langere Kellerlagerung zusätzliche Qualitätsnuancen ergibt. Dies ist jedoch eine absolute Ausnahme.

Da heute der Hinweis Methode champenoise nicht mehr erlaubt ist, muss beim Einkauf auf der Etikette auf andere Hinweise geachtet werden, die aussagen, dass der betreffende Schaumwein auch wirklich durch Flaschengärung hergestellt wurde.

Vor allem Champagner erträgt es schlecht, wenn er bei mehr als 15 GradC oder nicht dunkel gelagert wird; auch Keller mit greller Neonlichtbeleuchtung sind ungünstig. Angebrochene Flaschen können mit Spezialverschluss zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Nicht empfehlenswert ist hingegen die Reservelagerung von Schaumweinen im Kühlschrank; der Wein wird dadurch schal und langweilig. * Quelle: Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, Wein, Sekt, Champagner, P1

Stichworte: Champagner, Wein, Sekt, P1, Getränk, Wein

Stichworte	Getränke

Schlehen-Dicksaft

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 kg Schlehen*
- *2 kg Birnen*
- *1 Schuss Zimt*
- *1 Schuss Nelken gemahlen*

ERFASST DURCH PETER MESS

- *Fido : 2:2487/3008.6 Cooknet : 535:270/110*

Schlehen waschen und mit den halbierten Birnen im Dampfentsafter etwa 60 Minuten entsaften. Den Saft in einen Topf geben und zwei bis drei Stunden eindampfen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Diesen Dicksaft in vorbereitete Flaschen füllen und verschliessen.

Er kann verdünnt als Getränk verwendet werden und ist auch für Puddings und Eis geeignet.

Erfasser: Peter Datum: 03.05.1996 Stichworte: Saft, Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk, Saft

Stichworte	Getränke

Schlehen-Wein-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2400 g Schlehen*
- *28 dl Rotwein; Merlot*
- *4 Zimtstange*
- *12 Gewürznelken*
- *12 Anissterne*
- *4 Zitrone - Schale dünn abgeschält*
- *1200 g Honig*
- *28 dl Wodka*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Oskar Marti - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Die sauber gewaschenen und gut abgetropften Schlehen im Mörser leicht zerstampfen; ein Teil der Steine sollte auch zerstossen werden, dadurch bekommt das Getränk ein angenehmes Aroma. Das Mus in einen passenden Topf geben. Rotwein, Gewürze und Zitronenschale beifügen und 3 bis 4 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen. Alles filtrieren und die Flüssigkeit kurz aufkochen. Auf 40 Grad abkühlen lassen und den Honig einrühren. Nach dem vollständigen Auskühlen den Wodka dazugeben. In Flaschen abfüllen und gut verschliessen. Kühl und dunkel lagern.

Stichworte: Schlehen, Likör, Vodka, Wein

Stichworte	Getränke

Schlehenbalsam

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2400 g Schlehen*
- *28 dl Rotwein; Merlot*
- *4 Zimtstange*
- *12 Gewürznelken*
- *12 Anissterne*
- *4 Zitrone; Schale dünn - abgeschält*
- *1200 g Honig*
- *28 dl Wodka*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Oskar Marti, Ein

- - Pöt am Herd, Herbst in

- - der Küche, Hallwag,

- 1994 - ISBN 3-444-10433-2

- - Erfasst von Rene Gagnaux

Die sauber gewaschenen und gut abgetropften Schlehen im Mörser leicht zerstampfen. Ein Teil der Steine sollte auch zerstossen werden, dadurch bekommt das Getränk ein angenehmes Aroma. Das Mus in einen passenden Topf geben. Rotwein, Gewürze und Zitronenschale beifügen und 3 bis 4 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen. Alles filtrieren und die Flüssigkeit kurz aufkochen. Auf 40 Grad abkühlen lassen und den Honig einrühren. Nach dem vollständigen Auskühlen den Wodka dazugeben. In Flaschen abfüllen und gut verschliessen. Kühl und dunkel lagern.

Stichworte: Schlehen, Likör

Schlehenlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g reife Schlehen,*

Die Schlehen gut waschen und mit dem Kandis in eine Flasche geben, dann die aufgeschlitzte Vanillestange hinzufügen und alles mit Korn übergiessen. Die Flasche verkorken und mindestens 2 Monate stehen lassen. Dann nach Wunsch den Likör in eine Likörflasche filtern. * Quelle: Handbuch für die Früchtezeit, Pfeifer & Langen, Köln Erfasser: Barbara Datum: 30.08.1994 Stichworte: Likör, Schlehen, Alkoholisch, Getränke, P1

Stichworte: Schlehen, Alkohol, Likör, P1, Getränk

Schlehenlikör I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g reife Schlehen,*
- *die schon Frost mitbekommen haben*
- *150 g weisser Kandis*
- *1 Vanillestange*
- *1 Flasche Korn*

Die Schlehen gut waschen und mit dem Kandis in eine Flasche geben, dann die aufgeschlitzte Vanillestange hinzufügen und alles mit Korn übergiessen. Die Flasche verkorken und mindestens 2 Monate stehen lassen. Dann nach Wunsch den Likör in eine Likörflasche filtern.

* Quelle: Handbuch für die Früchtezeit, Pfeifer & Langen, Köln ** Gepostet von Lothar Schäfer Date: Wed, 31 Aug 1994 Erfasser: Barbara Datum: 30.08.1994 Stichworte: Likör, Schlehen, Alkoholisch, Getränke, P1

Stichworte: Schlehen, Alkohol, Likör, P1, Getränk

Schlehenlikör II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Schlehen; gut ausgereift*
- *1 Zimtstange*
- *1 Orange - Schale dünn abgeschält*
- *12 Gewürznelken*
- *5 dl Wodka*
- *250 g Kandißucker*

Die Schlehen mit einer Nadel einstechen und über Nacht in den Tiefkühler legen, damit der herbe Geschmack verschwindet.

Noch gefroren mit den übrigen Zutaten in ein Glas geben und gut durchschütteln. Für 6 Wochen an ein Fenster in der Nähe eines Heizkörpers stellen. Von Zeit zu Zeit aufschütteln.

Durch einen Kaffeefilter giessen und in Flaschen abfüllen.

Gut verschlossen und kühl lagern.

Schlehenlikör sollte gekühlt serviert werden. * Quelle: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd,Herbst in der Küche Hallwag, 1994 ISBN 3-444-10433-2 ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Fri, 14 Oct 1994 Erfasser: Rene Datum: 28.10.1994 Stichworte: Getränke, Likör, Schlehe, Wodka, P4

Stichworte: Schlehen, Likör, P4, Vodka, Getränk

Stichworte	Getränke

Schlehenpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Starker schwarzer Tee*
- *1/2 l Schlehensaft*
- *5 cl durchgeseihter Zitronensaft*
- *100 g Zucker*
- *5 Tl. Sanddornsirup*

Tee und Schlehensaft in einem Topf mischen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Mit Zitronensaft und Zucker ab- schmecken und mit Sanddornsirup verfeinern. In feuerfeste Gläser seihen und in jedes Glas eine Zitronenscheibe legen. ** Gepostet von Walter H. Wälde Date: Wed, 01 Feb 1995 Erfasser: Walter Datum: 27.03.1995 Stichworte: Tee, Zitrone, P6

Stichworte: Früchte, P6, Tee

Schlehenpunsch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 l Starker schwarzer Tee*
- *1/3 l Schlehensaft*
- *3.33 cl Zitronensaft; durchgeseiht*
- *66 g Zucker*
- *3.33 TL Sanddornsirup*
- *4 Zitronenscheiben*

Tee und Schlehensaft in einem Topf mischen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken und mit Sanddornsirup verfeinern. In feuerfeste Gläser seihen und in jedes Glas eine Zitronenscheibe legen.

Stichworte: Schlehen, Früchte, Heiss, Tee

Schlehenwein

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Schlüsselblumensirup

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1200 g Schlüsselblumenblueten*
- *4 l Wasser*
- *12 Zitronenscheiben*
- *12 Orangenscheiben*
- *4 kg Zucker*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Oskar Marti, Ein Pöt

- am - Herd,Früling in der

- - Küche, Hallwag, 1994 -

- ISBN 3-444-10416-2 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Am besten geeignet ist die Echte Wiesenschlüsselblume (Primula veris) geeignet, denn sie hat ein intensiveres Aroma. Die Hohe Schlüsselblume (Primula elatior) ist auch geeignet, duftet aber weniger. Die sauber verlesenen Bluetenköpfe mit den übrigen Zutaten vermischen und in einem Kochtopf geben. Zugedeckt aufkochen und anschliessend 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Den klaren Saft durch ein gebrühtes Leinentuch giessen. Den Tee etwa 1 bis 2 Stunden einkochen, heiss in Flaschen abfüllen und verkorken. Der Sirup sollte etwa 28 bis 30 Grad auf der Zuckerwaage anzeigen. Verwendung: Tee, Süssspeisen, Sorbets, Bowlen und Mixgetränke. Tip: die abgeseihten Schlüsselblumen nicht wegwerfen, sondern für Schlüsselblumenlikör oder Schlüsselblumenessig verwenden.

Stichworte: Sirup, Primula

Schneller Erdbeer-Kefir-Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3/4 l Kefir*
- *2 EL Erdbeerkonfitüre*
- *Zucker nach Geschmack*
- *2 cl Cointreau*
- *4 groß. Kugeln Erdbeereis*

Kefir und Konfitüre im Mixer fein pürieren. Mit Zucker und Orangenlikör abschmecken und auf vier Gläser verteilen. Jeweils eine Kugel Eis in die Mitte geben. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Mix, Milch, Getränk

Schoko Espresso

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Messlöffel a 7 g Espressomehl*
- *2 TL Zucker (nach Belieben)*
- *2 Kugeln Schokoladen-Eis*
- *4 Mokka Bohnen aus Zartbitter -Schokolade*

Espresso in der üblichen Weise zubereiten, in grössere Kaffeetassen füllen und nach Belieben süssen. Je 1 Eiskugel hineingeben und mit Mokka-Bohnen dekoriert gleich servieren. Passt gut nach einem guten Mittagessen oder als Abschluss eines Party-Buffets ** Gepostet von Michael Kiok Date: Fri, 28 Oct 1994 Erfasser: Michael Datum: 17.11.1994 Stichworte: Getränke, P2

Stichworte: Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Schoko Espresso (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *30 g Espressokaffee*
- *4 TL Zucker; bzw. Belieben*
- *4 Kugeln Schokoladen-Eis*
- *8 Mokka Bohnen - aus Zartbitterschokolade*

Espresso in der üblichen Weise zubereiten, in grössere Kaffeetassen füllen und nach belieben süssen. Je 1 Eiskugel hineingeben und mit Mokka-Bohnen dekoriert gleich servieren. Passt gut nach einem guten Mittagessen oder als Abschluss eines Party-Buffets

Stichworte: Heiss, Kaffee, Eis

Schoko-Alexander

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Eckes Edelkirsch Chocolat; 1*
- *3 cl Eckes Edelkirsch Chocolat*
- *2 cl Gin*
- *4 cl Sahne*

Edelkirsch Chocolat (1), die gleiche Menge Gin und die doppelte Menge Sahne auf Eiswürfel im Shaker schütteln und in eine Cocktailschale füllen.

Restlichen Likör in kreisenden Bewegungen so darauf giessen, dass ein Muster auf der Oberfläche entsteht.

Mit Cocktailkirsche und Papierschirmchen dekorieren.

Als Snack passen scharf gewürzte Hackbällchen. * Quelle: 11.03.96 I. Benerts aus der Rezeptsammlung 1987 bis 1991 Erfasser: Ingrid Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränke, P2

Stichworte: Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Schokoflip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eigelb*
- *16 cl Sahne*
- *16 cl Creme de Cacao braun*
- *8 cl Gin*
- *4 TL Kakaopulver*
- *Schokostreusel*

Alle Zutaten ausser den Schokostreuseln mit Eis in der Mixmaschine kräftig schlagen in Flipgläser oder bauchige Stielgläser giessen, mit Schokistreuseln dekoieren.

Stichworte: Cocktail, Sahne, Kakao

Schokoladen-Mokka-Frappe

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Vollmilch*
- *2 EL Instantkakao*
- *1 EL Vanillezucker*
- *0.1 l kalter Espresso*
- *Zucker nach Geschmack*
- *4 Kugeln Schokoladeneis*
- *4 TL geraspelte Schokolade*

Milch. Kakao, Vanillezucker, Espresso und Zucker gut miteinander vermischen, auf vier Longdrinkgläser verteilen und jeweils eine Kugel Eis hineingeben. Mit Schokoraspel bestreut servieren. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Mix, Milch, Getränk

Schotten-Tee

Für 4 Portionen

FÜR 1 TASSE

- *3/4 Tasse heissen Tee*
- *1 cl Whisky*
- *2 TL Zucker*
- *Geschlagene Sahne*
- *etwas Muskatpulver*

Whisky in eine grosse Tasse geben und zuckern. Heissen Tee darübergiessen, umrühren. Schlagsahne ganz leicht mit Muskatpulver würzen. Das heisse Getränk mit einer Haube Schlagsahne krönen. ** Gepostet von: Dietmar Dierschke Erfasser: Dietmar Datum: 07.12.1995 Stichworte: Getränk, Tee, P1

Stichworte: P1, Tee, Getränk

Schüttelmilch mit Äpfeln und Tomate (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *800 g Dickmilch*
- *150 g Äpfeln*
- *100 ml Sahne*
- *50 g Tomatenmark*
- *Petersiliengrün; gehackt*
- *Salz*
- *Zucker*
- *Pfeffer*

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und auf der feinen Reibe zerkleinern. Die kalte Dickmilch mit der Sahne, dem Tomatenmark und den Äpfeln vermischen, gut mit dem Schneebesen schlagen, Petersilie dazugeben, abschmecken und in Gläser füllen. ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Fri, 19 May 1995 Erfasser: Rene Datum: 21.06.1995 Stichworte: Getränke, Milch, Dickmilch, Apfel, Tomate, P4

Stichworte: P4, Tomate, Dickmilch, Milch, Getränk

Schumann's Gimlet

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Gin*
- *4 cl Lime Juice*
- *2 cl Lemon Juice*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In eine vorgekühlte Cocktailschale geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Schwarzer Johannisbeerlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Schwarze Johannisbeeren*
- *1 1/2 Stange Zimt*
- *4 Nelken*
- *750 ml Kornbranntwein*
- *250 g Kandißucker*

Johannisbeeren kalt abspülen, trockentupfen und mit Stengeln in eine weithalsige, helle Flasche geben. Zimt, Nelken und Branntwein zugeben. In der geschlossenen Flasche an einem hellen Platz etwa zwei Monate stehenlassen. Durch einen Filter giessen. Kandißucker in der Flüssigkeit auflösen. Likör in eine Flasche geben und verschliessen. * ca. 2870 Kalorien / 12013 Joule ** Article: 226 of zer.t-netz.essen From: c.bluehm@link-f.comlink.de Erfasser: Christian Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Likör, Getränke, Alkoholisch, Johannisbeeren

Stichworte: Johannisbeeren, Alkohol, Likör, Getränk, ZER

Schwarzer Johannisbeerliqueur

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Schwarzer Kater

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Wünschelberger Edelkirsch*
- *3 cl Schwarzer Kater*
- *4 cl Sahne*

Auf Eis im Küchenmixer rühren oder in der Hamilton Beach mixen. In einen Tumbler mit viel Eis abseihen. * Source: Haushalts-Journal ** From: J_Meng@lonestar.rüssel.sub.org (Joachim M. Meng) Date: 16 Apr 1994 22:51:00 +0100 Erfasser: Joachim Datum: 28.04.1994 Stichworte: Alkoholisch, Getränke, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Schwarzwälder Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l heisser Kaffee*
- *2 EL Zucker*
- *1 EL Instant Kakao*
- *2 Gläschen Kirschwasser*
- *4 EL halbsteif geschlagene süsse Sahne*

Kaffee mit Zucker, Kakao und Kirschwasser verquirlen, in Tassen verteilen und jeweils 1 El. Sahne daraufgeben.

Sofort servieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.09.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkohol, Kaffee

Stichworte: Alkohol, P1, Kaffee, Getränk

Schwarzwald-Becher (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *750 ml Milch*
- *125 ml Kirschsaft*
- *1 TL Löslicher Kakao*
- *125 ml Süsse Sahne*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- nach: Gong 1995 -

- bearbeitet am 11.07.1995

- - Rainer Kemmler

Alle Zutaten mischen, auf Longdrinkgläser verteilen und kühl servieren.

Stichworte: Kirschen, Longdrink, Milch

Schwarzwald-Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Wasser 12 gehäufte Tl. Kaffee*
- *4 TL Zucker*
- *4 Gläschen Schwarzwälder Kirsch*

Kaffee aufgiessen und in vorgewärmte Tassen füllen. Mit je einem Löffel Zucker süssen. Den Kirsch dazugiessen und heiss trinken. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee, Alkoholisch, Heiss, P4

Stichworte: Alkohol, P4, Heiss, Kaffee, Getränk

Schwedenpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Würfelzucker*
- *1/2 Flasche Weinbrand*
- *1 Flasche Portwein*
- *250 g Rosinen*
- *1 Stück Stangenzimt*
- *einige Gewürznelken*
- *Schale einer unbehandelten Apfelsine*
- *einige Kardamomkörner*
- *3 EL Mandelstifte*

Sehr dünn geschälte Apfelsinenschale in feine Streifen schneiden, mit den Gewürzen und dem Sherry aufkochen.

Zucker in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochplatte 9 oder 12 hellbraun karamelisieren lassen, zum Sherry geben, unter ständigem Rühren Weinbrand und Portwein zugiessen, heiss werden lassen, nicht kochen.

In jedes Glas einige Rosinen und 1 Tl. gehackte Mandeln geben, Punsch dazugiessen, heiss servieren. * Quelle: Winke & Rezepte 2 / 95 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 13.02.1995 Stichworte: Schweden, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Schweden, Alkohol, Getränk

Stichworte	Getränke

Schwyzer Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Tassen Expresso*
- *3 EL Zucker*
- *40 ml Williams Birnengeist*
- *4 EL Kondensmilch*
- *2 Mini-Birnen*
- *Pistazien*

Zucker. Birnengeist und Milch schaumig rühren, in hohe Gläser füllen. Mit sehr heissem Espresso langsam aufgiessen. Birnen halbieren, in gehackten Pistazien wenden und den Kaffee damit krönen. * aus der WAZ vom Dezember 1993 Erfasser: Barbara Datum: 12.12.1993 Stichworte: Kaffee, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Kaffee, Getränk

Scorpion

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Brauner Rum*
- *2 cl Weisser Rum*
- *2 cl Brandy*
- *1 cl Triple Sec*
- *4 cl Orangensaft*
- *Saft einer 1 Limette oder 2 cl Lemon Juice*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten auf gestossenem Eis im Shaker schütteln. In ein bis zur Hälfte mit gestossenem Eis gefülltes Longdrink-Glas geben. Cocktailkirsche obenauf. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Scotch Apple

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Scotch Whisky*
- *2 cl Calvados*
- *2 cl Lemon Juice*
- *1 cl Zuckersirup*
- *Zitronenscheibe*
- *Cocktailkirsche*
- *Apfelschale*

Mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in einen Tumbler auf einige Eiswürfel abseihen. Mit Zitronenscheibe, Cocktailkirsche und einer Apfelschale garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Scotch Cherry

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Scotch Whisky*
- *2 cl Kirschlikör*
- *2 cl Orange Juice*
- *2 cl Lemon Juice*
- *Zitronenviertel*

Rand einer Cocktailschale in einem Zitronenviertel drehen und in Zucker tupfen. Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in eine Schale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Scotch Grog

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/3 Zitronensaft*
- *1/3 Drambuie*
- *Zucker*

Das Glas mit 1/3 Zitronensaft und 1/3 Drambuie füllen, möglichst mit Wasserdampf aus der Espresso-Maschine erhitzen und mit heissem Wasser auffüllen. Zucker nach Bedarf.

Als Verzierung das Glas vorher mit einem Zuckerrand versehen und eine Zitronenscheibe aufstecken.

VORSICHT - Das Zeug schmeckt sehr lecker, und die Wirkung setzt mit Verzögerung ein. Dann aber recht heftig. ** Gepostet von Andreas Weiss Date: Thu, 24 Nov 1994 Erfasser: Andreas Datum: 02.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Scotch Horse's Neck

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Scotch Whisky*
- *2 Spritzer Angostura*
- *Ginger Ale*
- *Zitronenspirale*

Ein grosses Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen. Die Zitronenspirale in das Glas hängen. Angostura und Scotch Whisky dazugeben, mit Ginger Ale auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Scotch Mist

Für 4 Portionen

Zutaten

- *9 cl Scotch Whisky*
- *2 Streifen Zitronenschale*
- *1/2 Tasse Geschabtes Eis*

Scotch in den Mixbecher geben, Zitronenschale in den Becher ausdrücken. Eis hinzufügen, 6-7 mal kräftig schütteln. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Scotch Old Fashioned

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Scotch Whisky*
- *2 Spritzer Angostura*
- *1 Stück Würfelzucker*

In einen Tumbler ein mit Angostura getränktes Würfelzuckerstück geben, etwas klares Wasser und Eiswürfel dazu. Whisky darübergiessen und gut umrühren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Scotch Sour

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Scotch Whisky*
- *3 cl Lemon Juice 2 cl Zuckersirup*
- *Orangenscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Die Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Stielglas abseihen. Mit einer Cocktailkirsche und einer halben Orangenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Scotch Whisky Flip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Scotch Whisky*
- *1 cl Zuckersirup*
- *2 cl Sahne*
- *1 Eigelb*
- *Muskat*

Zutaten mit Eiswürfel im Shaker kurz und gut schütteln, in ein Flipglas oder einen Sektkelch abseihen und mit etwas Muskat bestreuen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Scottish Sparkle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *28 dl Weisswein, trocken*
- *28 dl Schaumwein*
- *4 Zitrone; Saft*
- *4 1/2 dl Drambuie*
- *14 dl Limonade*

Scottish Sparkle: für warme Sommerabende besonders gut geeignet. Weisswein mit Zitronensaft und Drambuie mischen, kühl stellen. Kurz vor dem Servieren, Schaumwein und Limonade zumischen, in einer Schale mit Eis tun und mit rosa und weissen Rosenblätter dekorieren.

Stichworte: Drambuie, Bowle, Wein

Screw Driver

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *40 cl Orangensaft*

Auf Eis im Longdrink-Glas verrühren. (Alt bekanntes Wodka-Orange)

Stichworte: Orangen, Longdrink, Vodka

Stichworte Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Screwdriver

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Wodka*
- *5 cl O-Saft*

Wodka und O-Saft in ein gekühltes Glas geben und umrühren. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 22.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Screwdriver (mit Rum)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eiswürfel*
- *4 cl Weisser Rum*
- *Orangensaft*
- *1 Orangenscheibe*

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, Rum darübergießen, mit Orangensaft auffüllen und mit Orangenscheibe garnieren. :Stichworte : Cocktail, Getränke, P1, Rum :Notizen (*) : : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel Stichworte: Cocktail, P1, Rum, Getränk

Stichworte	Getränke

Sea Breeze Cooler

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Zitrone; Saft davon*
- *2 Prise Grenadine*
- *1/2 Apricot Brandy*
- *1/2 Dry gin*
- *1 Eiswürfel*
- *2 Zweiglein Minze*

Alles nacheinander in ein Longdrinkglas und Minze obenauf geben.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Gin, Apricot, Cooler, P1

Stichworte: P1, Gin, Cooler

Seelentröster

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

1/2 l Milch

4 tb Honig; a 20 g

2 cl Weinbrand

2 cl Rum

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen, aber n i c h t kochen lassen! Ständig rühren, damit der Honig auflöst. Ein Grogglas mit heissem Wasser ausspülen, Seelentröster reingiessen und sofort trinken. Prost! * Quelle: Ursprung: Menü Das grosse moderne Kochlexikon Band 9 Inhalt leicht geändert Ins Mm-Format gebracht von: Josef Wolf @ 2:246/1810.10 ** Gepostet von Josef Wolf Date: Tü, 20 Dec 1994 Erfasser: Josef Datum: 25.01.1995 Stichworte: Getränk, Honig, Alkohol, P4

Stichworte: Alkohol, P4, Honig, Getränk

Seelenwärmer (Mecklenburger Punsch)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 unbehandelte Orangen*
- *3 Zitronen*
- *125 ml Cognac*
- *750 ml Schwarzer Tee*
- *150 g Honig*
- *250 ml Rum*

Ein Rezept ergibt 4-6 Portionen.

Die Hälfte der Orangen waschen, abtrocknen und die Schale sehr dünn und spiralförmig abschälen (ohne weisse Haut!). Anschliessend den Saft aller Orangen und den der Zitronen auspressen.

In einem (Punsch)-Gefäss den Saft, den Cognac und die Orangenschalen abgedeckt 2-3 Std. durchziehen lassen.

Nun den Tee wie üblich aufbrühen. Die Orangenschalen entfernen. Tee, Honig und Rum hinzufügen. Alles bis zum Siedepunkt erhitzen, aber nicht kochen lassen - da sonst des Seelenwärmers guter Geist verfliegt. In Teegläsern servieren.

Anmerkung: Wer den Punsch nicht so kräftig mag, einfach mit heissem Wasser oder Orangensaft verdünnen.

Bei 6 Portionen: :Pro Person ca. : 240 kcal :Pro Person ca. : 1000 kJoule :Zeitaufwand ca.: 20 Minuten :Ziehen lassen : 2-3 Stunden * Quelle: Die echte deutsche Küche Gräfe u. Unzer Verlag ISBN 3-7742-1538-3 Erfasst: Viviane Kronshage Erfasser: Viviane Datum: 18.12.1996 Stichworte: Getränke, Heiss, Spirituose, Punsch, Regional, P4

Stichworte: Regionen, Heiss, Punsch, Spirituose, Getränk

Stichworte	Getränke

Seemann

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Rotwein*
- *Zimt*
- *Nelken*
- *Orangensaft*
- *Rum muß (nach Geschmack)*
- *Zucker kann*
- *Wasser braucht nicht*

Rotwein. Zimt, Nelken und Orangensaft erhitzen. Nach belieben Zucker, Rum und Wasser dazu. Wirkung: Selten war untergehen schöner. :Stichworte : Glühwein, P1 :Notizen (**) : : : Gepostet von Stefan Thurow Stichworte: P1, Glühwein

Stichworte	Getränke

Sekt Julep

Für 4 Portionen

1 PORTION

- *15 Pfefferminzblätter*
- *2 Stück Würfelzucker*
- *5 cl Weinbrand*
- *1 Becher Sekt*
- *einige Ananasstückchen*
- *eine Orangenscheibe 3 Eiswürfel*

In ein hohes Glas die Pfefferminzblätter und den Würfelzucker legen. Mit dem Ende eines hölzernen Rührlöffels den Zucker zerdrücken und die Pfefferminze zerquetschen. Wenn nötig, ein paar Tropfen Wasser dazugeben. Den Weinbrand darübergiessen und das Glas eine Viertelstunde in den Tiefkühlschrank stellen. Danach zwei oder drei zerstossene Eiswürfel in das Glas geben, mit Sekt auffüllen, mit Ananas und der Orangenscheibe garnieren. * Quelle: Illustrierte Wochenzeitung (iwz) ** Gepostet von SABINE ENGELHARDT Date: Sun, 18 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Getränk

Sekt-Cocktail Siam

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Reife Mango; ca. 350 g*
- *2 Limetten*
- *1 Flasche trocker Sekt*
- *Zitronenmelisse-Blättchen*

Für die Dekoration pro Glas eine Spalte samt Schale aus der Mango herausschneiden, beiseite stellen. Restliche Mango schälen. Fruchtfleisch am Stein entlang abschneiden, grob würfeln. Mit dem Mixstab pürieren. Püree durch ein feines Sieb streichen, kühlen.

Die Hälfte der Limetten in so viele Scheinben wie Gläser schneiden. jede Scheibe einmal vom Rand bis zur Mitte einritzen. Am Schlitz werden die Limettenscheiben später über die Glasränder gesteckt.

Die restlichen Limetten auspressen. Mangomark mit dem Limettensaft verrühren (nach Geschmack, bei 6 Gläser 3 - 4 El), auf die Gläser verteilen. Mit dem Sekt aufgiessen. Einmal durchrühren, so dass sich das Fruchtmark richtig verteilt.

Zur Dekoration: Mangospalten, Limettenscheiben und Zitronenmelisse werden an die Glasänder gesteckt.

Pro Portion: ca. 120 kcal * Quelle: posted and modified by K.-H. Boller, 10.09.95 Erfasser: K.-H. Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränk, Aperitif, Sekt, Thailand, P6

Stichworte: Thailand, Wein, Sekt, P6, Aperitif, Getränk

Stichworte	Getränke

Sekt-Erdbeeren

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Erdbeeren*
- *2 EL gesiebter Puderzucker*
- *4 EL Erdbeerlikör*
- *1/2 Flasche Sekt; gekühlt*

Erdbeeren waschen, entstielen, trockentupfen, halbieren und in eine Schüssel geben, mit dem Puderzucker bestreuen. Den Erdbeerlikör über die mit Puderzucker bestreuten Erdbeeren giessen und zugedeckt ca. 1 Stunde stehen lassen.

Die Früchte gleichmässig verteilt auf vier grosse, gekühlte Gläser verteilen und mit dem Sekt auffüllen. * Quelle: Absender: Karin Schmidt 2:2456/440.25 6.06.94 Erfasser: Datum: 31.03.1995 Stichworte: Getränk, Kalt, Erdbeere, P4

Stichworte: Erdbeeren, P4, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Sekt-Quartett Regenbogen 1

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Limettensaft*
- *1 cl Weisser Rum*
- *2 cl grüner Bananenlikör*
- *Sekt; trocken*
- *1 Bananenscheibe*
- *2 grüne Cocktailkischen*

Den Limettensaft, Rum und Likör mit 2 Eiswürfel im Shaker kräftig schütteln. In ein Sektglas aufgiessen. Die Bananenscheibe und die grünen Cocktailkirschen auf ein Spiesschen stecken und mit dem Getränk servieren. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Sekt-Quartett Regenbogen 2

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Curacao Blue*
- *1 cl Gin*
- *1 cl Zitronensaft*
- *Sekt Rose*

Curacao. Gin und Zitronensaft mit 2 Eiswürfel im Shaker 20 Sekunden kräftig schütteln. In ein Sektglas giessen und mit Sekt Rose aufgiessen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Sektcocktail Lucy Gold

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Mangofrucht; reif*
- *4 cl Limettensaft*
- *4 cl Framboise*
- *Sekt; trocken*

Die Mangofrucht schälen und das Fruchtfleisch in einen Mixbecher geben. Mit Limettensaft und Framboise pürieren. Diese Mischung auf Sektgläser verteilen und mit gut gekühltem Sekt auffüllen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 06.02.1996 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

September Morn

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Weisser Rum*
- *1 Eiweiss*
- *1 Barlöffel Zucker*
- *einige Spritzer Grenadine*
- *Saft einer 1 Limette*

Zutaten auf gestossenem Eis im Shaker schütteln. In eisgekühlte Cocktailschale geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Sex in a BubbleGum Factory

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Creme de Banane*
- *4 cl Blue Curacao*
- *4 cl Apricot Brandy*
- *4 cl Rum*

ZUM AUFFUELLEN

- *Sprite - oder*
- *Seven-up*

Die Zutaten zusammen im Longdrinkglas verrühren.

Stichworte: Schnaps, Longdrink, Rum

Stichworte Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Sex on the beach

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.05 cl Midori*
- *0.05 cl Cassis*
- *0.05 cl Vodka*
- *0.05 cl Pfirsichlikör*

Zutaten zusammenmischen und in ein Cocktailglas füllen. Mit 2-3 Eiswürfeln ergänzen. Mit einem Strohhalm servieren. ** Gepostet von Karsten Tralst Date: Wed, 04 Jan 1995 Erfasser: Karsten Datum: 08.03.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Sex on the beach, 1

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Pfirsichlikör*
- *8 cl Tequila*
- *8 cl Triple Sec*

Alle Zutaten zusammen im Glas mis Eiswürfeln verrühren. Eventuell mit Ananas- und Preiselbeersaft (im Verhältnis 1:1) zu einem Longdrink auffüllen.

Stichworte: Cocktail, Tequila, Triple sec

Sex on the Beach, 2

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Pfirsichlikör*
- *12 cl Wodka*

Zusammen im Glas mit Eiswürfeln verrühren. Eventuell mit Ananas- und Preiselbeersaft zu einem Longdrink auffüllen (im Verhältnis 1:1).

Stichworte: Cocktail, Vodka

Sex on the beach, 3

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Creme de Cassis*
- *8 cl Liqueur de Melon*
- *8 cl Ananassaft*
- *8 cl Wodka; eventuell*

Die Zutaten zusammen im Glas mit Eiswürfeln verrühren.

Stichworte: Ananas, Cocktail, Vodka

Sex rouge

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Gin*
- *12 cl Benedictine*
- *4 Prise Grenadine*

ZUM AUFFUELLEN, 1:1

- *Orangensaft*
- *Ginger-Ale*

ZUM DEKORIEREN

- *4 Scheib. Limette*
- *4 Cocktailkirsche*

Die Zutaten zusammen im Longdrinkglas mit Eiswürfeln verrühren. Die Limettenscheibe und die Kirsche am Sticker über den Glasrand legen. Mit einem hübschen Stirer servieren.

Stichworte: Longdrink, Gin, Benedictine

Shake Florida

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Saft von Orangen und*
- *1 Grapefruit*
- *4 EL Honig*
- *1/4 l Joghurt*
- *1 EL Geriebene Mandeln*
- *viel Eiswürfel*

Gut schütteln, mit Strohhalm servieren. - Evtl. mit 1 Spritzer Cognac pro Portion würzen. * Quelle: gepostet: Hardy Hergesell Erfasser: Hardy Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Frühstück, Orangensaft, Joghurt, P2

Stichworte: Frühstück, Orangensaft, Joghurt, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Sharbat (kaltes Getränk mit Rosensirup)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *40 g Zucker*
- *1.2 Tropfen Rosenessenz*
- *0.07 Getrocknete Ingwerwurzel*
- *0.07 Zimtstange*
- *0.31 Gewürznelken*
- *0.07 TL rote Lebensmittelfarbe*
- *0.07 TL Tulsi-Samen*
- *Mineralwasser*

Den Zucker mit 500 ml Mineralwasser und den Gewürzen in einen Topf geben und klar kochen. Dabei mit einem Schaumlöffel einige Male abschäumen. Von der Kochstelle nehmen, die Gewürze herausfischen. Die Rosenessenz und die Lebensmittelfarbe einrühren. Die Farbe sollte kräftig sein, da der Sirup als Getränk verdünnt wird. Erkalten lassen. Die Tulsi-Samen in 250 ml Wasser aufquellen lassen. Zum Servieren hohe Gläser mit einem Zuckerrand versehen. Dazu den oberen Rand der Gläser etwas anfeuchten und anschliessend in Zucker drücken. In jedes Glas 2 bis 3 Esslöffel Sirup und etwas zerstossenes Eis geben. Mit geeistem Wasser auffüllen. Je 1 Esslöffel voll aufgequollene Tulsi-Samen daraufgeben und mit Minze garniert servieren. ** Gepostet von Klaus Zöllner Erfasser: Klaus Datum: 31.03.1996 Stichworte: Getränk, Kalt, Asien, Alkoholfrei, P50

Stichworte: Asien, Kalt, Alkoholfrei, Getränk, P50

Sherry Cobbler

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Cognac*
- *1 cl Himbeergeist*
- *2 Spritzer Grenadine*
- *Ananasscheibe*
- *Himbeeren*
- *3 cl Sherry*

Grosses Kelchglas zur Hälfte mit zerstossenem Eis füllen und mit Cognac, Himbeergeist und Grenadine verrühren, Früchte dazu, mit Sherry aufgiessen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Sherry Flip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Sherry medium*
- *1 cl Cognac*
- *1 cl Zuckersirup*
- *2 cl Sahne*
- *1 Eigelb*
- *Muskat*

Die Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kurz und gut schütteln und in ein Flipglas oder einen Sektkelch abseihen. Mit etwas Muskat bestreuen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Shirley Temple

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Flasche Seven Up*
- *1/2 Flasche Ginger Ale*
- *Grenadine*

In ein mit 3 bis 4 Eiswürfeln gefülltes Longdrink-Glas Seven Up und Ginger Ale geben. Etwas Grenadine dazu. Kräftig umrühren! * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränke

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Shortdrink: Babyface

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Wodka*
- *2 cl Sahne*
- *2 cl Creme de Cassis*

Zutaten im Shaker mit Eis schütteln bis der Drink cremig ist.

Erfasser: Datum: 11.05.1995 Stichworte: Party, Shortdrink, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Party, Shortdrink

Stichworte	Getränke

Shower

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Molke*
- *4 cl Tomatensaft*
- *Mineralwasser*
- *Gewürze*
- *3 Eiswürfel*
- *1 Schuss Mineralwasser*

Molke. Tomatensaft und Eiswürfel in ein Rührglas geben, nach Geschmack würzen, gut verrühren und in 1 Vermutglas füllen. Mit 1 Schuss Mineralwasser aufgiessen. * Quelle: Fit For Fun 2 ** From: thomas_lahr@amiga.sh.sub.de Date: Mon, 11 Jul 94 Erfasser: Thomas Datum: 22.08.1994 Stichworte: P1, Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Sidecar

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Brandy*
- *3/4 cl Cointreau*
- *3/4 cl Limettensaft*
- *1 Limone*

Mit Eis in einem Shaker gut schütteln und in ein Glas halbvoll Crush-Eis abseihen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Sierra

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Silver Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Gin 4 cl Lemon Juice*
- *2 cl Zuckersirup*
- *1 Eiweiss*
- *Soda*

Zubereitung wie beim Gin Fizz * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Silver Jubilee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Gin*
- *2 cl Bananenlikör*
- *4 cl Süsse Sahne*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In Cocktailschale geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Silver Rum Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Rum*
- *3 cl Lemon Juice*
- *2 cl Zuckersirup*
- *1 Eiweiss*
- *Soda*

Alles ausser Soda im Shaker mit Eis lange schütteln. In Longdrinkglas füllen und mit Soda aufgiessen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Silver Wodka Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Wodka*
- *12 cl Zitronensaft*
- *8 cl Zuckersirup*
- *4 Eiweiss*
- *Soda*

Alles ausser Soda im Shaker mit Eiswürfeln schütteln. In Longdrinkglas füllen und mit Soda aufgiessen.

Stichworte: Früchte, Longdrink, Eiweiss, Vodka

Silvester-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Ananas-Saft*
- *1/4 l Orangen-Saft*
- *1/4 l Grapefruit-Saft*
- *1/4 l Bacardi Rum Light Dry*
- *1/4 l Bacardi Rum Gold*
- *116 ml Heller Kirschsaft; (aus der - Konserve) -*
- *Kirschen zur - Seite legen*
- *1/3 Tas. Grenadine-Sirup; Menge nach - Belieben*
- *1/3 Prise Angostura Bitter; oder das - Doppelte; zum*
- *Würzen*
- *Zitronensaft; nach Belieben*
- *Orangenscheiben; als Dekor*

Den Silvester-Punsch mit Angostura Bitter würzen. Umrühren und sorgfältig abschmecken.

Sollte Ihnen der Silvester-Punsch zu süss sein, geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, sollte er Ihnen etwas zu herb geraten sein, gibt Grenadine-Sirup die fehlende Süsse.

Stellen Sie den Silvester-Punsch bis zur Ankunft Ihrer Gäste in den Kühlschrank. Gut umrühren und über zwei bis drei Eiswürfeln in einem halbhohen Glas servieren. Mit einer Orangenscheibe oder frischem Fruchtspiess dekorieren.

Unser Tip:

Nicht überall ist Grenadine-Sirup erhältlich. Er lässt sich aber auch durch einen einfachen Zuckersirup ersetzen. Diesen können Sie ganz leicht selber herstellen. Dafür verwenden Sie vier Teile Zucker und einen Teil Wasser und vermengen diese in einem Topf. Anschliessend wird die Flüssigkeit fünf Minuten gekocht, dann abgekühlt und im Kühlschrank aufbewahrt. Zuckersirup ist bei vielen Mixgetränken eine wichtige Zutat. * Quelle: -Nach einer Spar-Rezeptkarte Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 12.01.95 ** Gepostet von Ulli Fetzer Date: Thu, 12 Jan 1995 Erfasser: Ulli Datum: 09.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Punsch, P12

Stichworte: Kalt, Punsch, Getränk, P12

Stichworte	Getränke

Silvesterpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Wasser*
- *1 Zitronen; Saft u. Schale*
- *Zucker; nach Geschmack*
- *3 1/2 dl Rotwein*
- *3 1/2 dl Weisswein*
- *1/8 l Arrak*

Wasser mit der Schale u. dem Saft der Zitronen - sowie Zucker nach Geschmack - aufkochen, Rotwein und Weisswein hinzugiessen. Den Punsch erhitzen aber nicht kochen lassen. Zum Schluss Arrak hinzugiessen.

Stichworte: Heiss, Punsch, Arrak, Wein

Singapore Sling

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Gin*
- *2 cl Cherry Brandy*
- *3 cl Lemon Juice*
- *1 Schuss Grenadine*
- *oder Zuckersirup*
- *Zitronenviertel*
- *Cocktailkirsche*
- *Soda*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein bis zur Hälfte mit Eiswürfeln gefülltes Longdrink-Glas geben mit Soda auffüllen. Garnieren mit Cocktailkirsche/Zitronenviertel. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Snow Ball

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Amaretto*
- *8 cl Sahne*
- *Muskatnuss*

Alles ohne Muskatnuss mit Eiswürfeln shaken, ins Glas seihen, mit etwas geriebener Muskatnuss bestreuen.

Stichworte: Cocktail, Sahne, Vodka

Snowball Fizz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl frischer Grapefruitsaft*
- *3 cl frischer Orangensaft*
- *1 TL Extra feiner Zucker*
- *1 Eiweiss*
- *9 cl Gin 4 Eiswürfel*

Fruchtsäfte. Gin und Zucker mit einem Barlöffel umrühren, um den Zucker aufzulösen. Eiweiss und Eiswürfel hinzugeben. 8-10 mal kräftig schütteln. Ins Glas seihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Snowball I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Eiswürfel; haselnussgross*
- *5 cl Zitronensaft*
- *2 EL Zucker*
- *5 cl Whisky*
- *Ginger Ale zum auffüllen*

Eiswürfel mit Zitronensaft, Zucker und Whisky ein einen Shaker geben. Kräftig schütteln. In ein grosses Becherglas geben. Mit Ginger Als auffüllen. Dazu einen Trinkhalm reichen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Soft-Bellini (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 Glas Pfirsichkonfitüre - oder Aprikosenkonfitüre*
- *2/3 Pkg. Süsse Sahne*
- *2/3 l Milch*
- *2/3 Zitrone; Saft davon - ersatzweise Orange*

MMMMM------------------------------GARNITUR--------------------------

4 Holzspiesschen

2/3 Orange

4 Kirschen

Muskat MMMMM-------------------------------QUELLE---------------------------

-- erfasst: A. Bendig -

- 16.07.1995

Die Konfitüre mit der Sahne, einem Sahnebecher voll Milch (je 6 Portionen) und dem Zitronensaft gut verquirlen. In eine Eiswürfelform füllen und einfrieren. Pro Drink etwa 3 Eiswürfel mit je einer Tasse Milch im Mixer verquirlen. In Gläser füllen. Je 1 Orangenspalte und 1 Kirsche auf ein Spiesschen stecken und in die Gläser stellen. Den Drink mit Muskat bestäuben.

Stichworte: Cocktail, Sahne, Milch

Stichworte	Getränke

Soja-Erdbeer-Milch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 dl Sojamilch*
- *150 g Erdbeeren; püriert*
- *1 TL Honig*

Alles miteinander vermischen. * Vital, Heft 5, 1994 ** From: Rene_Gagnaux@p58.f1401.n246.z2.fido.sub.org Date: Sun, 15 May 1994 Newsgroups: fido.ger.kochen Erfasser: Rene Datum: 31.05.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Soja, Erdbeer, P1

Stichworte: Erdbeeren, P1, Kalt, Soja, Getränk

Sojamilch

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------GERÄTE---------------------------

1 Schüssel von 2 L Inhalt

1 Dazu passendes Sieb

1 Topf mit 3 L Inhalt

1 Mixaufsatz

1 Topf mit 6-7 L Inhalt

1 Geschirrtuch mit

- mittlerer e

1 Holzlöffel

1 Kartoffelstampfer MMMMM----------------------------FÜR DIE MILCH------------------------

300 g Gelbe Sojabohnen

3 l Wasser

Das Sieb in die Schüssel hängen. Die Sojabohnen hineinfüllen und so viel Wasser darübergiessen, dass die Bohnen bedeckt sind. Zugedeckt 12 Stunden quellen lassen.

Am nächsten Tag das sieb mit den Bohnen aus der Schüssel heben. Das Einweichwasser weggiessen und die Bohnen in dem Sieb gründlich abspülen.

Den kleinen Topf mit dem Wasser zum Kochen bringen. Den grossen Topf auf den Herd stellen. Das Sieb hineinhängen und das Geschirrtuch hineinlegen.

1/4 des kochenden Wassers in den Mixer füllen. 1/3 der Sojabohnen hinzugeben und 2 Minuten Mixen.

Den Inhalt des Mixers in das ausgelegte Sieb giessen. Einen Deckel oben auf legen, damit es nicht abkühlt. Wieder ein Viertel des Wassers und das 2. Drittel der Bohnen im Mixer fein mixen und in das sieb giessen. Noch einmal wiederholen, bis alle Bohnen verbraucht sind.

Den Mixer mit dem restlichen Wasser ausspülen und langsam unter Rühren in das Sieb mit dem Sojapüree giessen.

Die Herdplatte unter dem Topf auf mittlere Hitze einschalten. Das Püree im sieb rühren, bis es etwa die Konsistenz von weichem Griesbrei hat.

Dann das Tuch zusammendrehen und von aussen mit einem Kartoffelstampfer ausdrücken, so gut es geht. Das Sieb mit dem Rückstrand herausnehmen. Den Topfdeckel wieder auflegen. Während Sie jetzt aufpassen, bis die Milch kocht und ab und zu umrühren. Vorsicht, sie kocht noch leichter über, als Kuhmilch.

Sobald die Milch kocht, auf kleine Hitze schalten. Beim Elektroherd evtl. kurz vom Herd nehmen. Den Deckel schliessen und die Milch 5 Minuten kochen lassen. Ungekocht enthält sie einen giftigen enzymhemmer, der durch das Kochen zerstört wird.

Die Milch entweder sofort zu Tofu weiterverarbeiten oder im Wasserbad kühlen.

Für Trinkmilch mit etwas Honig (2 El.), einer Prise Salz und etwas Vanillepulver aromatisieren und im Kühlschrank aufbewahren. Wenn sie schnell gekühlt wird, hält sie sich 5 Tage frisch. Quellzeit 12 p. Port. Stunden Vorbereitungszeit 30 p. Port. Minuten * Garzeit 5 p. Port. Minuten * Quelle: Das grosse Gu-Vollwertkoch- buch, erfasst von D. Dro ** Gepostet von Diana Drossel Date: Wed, 26 Apr 1995 Erfasser: Diana Datum: 01.06.1995 Stichworte: Getränk, Hülse, Soja, P1

Stichworte: P1, Soja, Hülse, Getränk

Stichworte Getränke

Sommer-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Wassermelone*
- *4 l Cidre -ODER Mineralwasser -ODER Früchtetee*
- *600 g Erdbeeren*
- *600 g Himbeeren*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach:Schrot und Korn

- 7/95 - Gepostet: Petra

- Seidel

Von der Melone einen Deckel ausstechen und die Frucht aushöhlen. Kerne entfernen. Mit einem Kugelstecher Kugeln aus dem Fruchtfleisch stechen und einfrieren (etwa 30 bis 40 Kugeln bei einer Melone). Das restliche Fruchtfleisch pürieren und durch ein Sieb streichen. Bei einer grossen Melone ergibt das ca. 1 Liter Melonensaft. Die ausgehöhlte Melone mit dem Saft und dem Cidre füllen, Früchte und gefrorene Melonenkugeln hineingeben und servieren.

Stichworte: Erdbeeren, Himbeeren, Bowle, Melone

Sommerdrink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 ml Grapefruitsaft frisch gepresst*
- *3 cl Zuckersirup*
- *1/2 TL Pfefferminzsirup*
- *1 Eiswürfel*
- *Mineralwasser zum Auffüllen*
- *Minzeblättchen*
- *Grapefruitscheiben*

Grapefruitsaft. Zuckersirup, Pfefferminzsirup und Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, gut verrühren. Mit Mineralwasser auffüllen. * Quelle: 20.10.96 I. Benerts ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 23.11.1996 Stichworte: Getränke, Kalt, Grapefruit, Pfefferminz, Alkoholfrei, P1

Stichworte: Grapefruit, Kalt, Pfefferminz, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Sonnenstrahl

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 groß. Grapefruit*
- *3 cl Grenadinesirup*
- *5 cl Ananassaft (ungesüßt)*
- *Bitter Lemon*
- *2 Cocktailkirschen als Dekoration*

Von der Grapefruit eine kleine Haube abschneiden, die Frucht vorsichtig auspressen und in ein grosses Stielglas, das mit einer kleinen roten Serviette ausgelegt ist, setzen. Grapefruitsaft mit Grenadine und Anananssaft gut verrühren. Zwei Eiswürfel in die Grapefruit geben, den Drink hineingiessen und mit Bitter Lemon auffüllen. Mit den Kirschen am Spiess und einem Knick-Trinkhalm servieren. * Von Rudi Hoffmann, Prolog-Epilog-Bar im Hotel Intercontinental, Frankfurt aus essen & trinken 6 / 85 Erfasser: Lothar Datum: 22.09.1993 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Sophia

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Amaretto Saronno*
- *1 cl Creme de Menthe grün*
- *3 cl Sahne*
- *gehackte, geröstete Mandeln*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. In vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Mit gehackten Mandeln bestreuen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Sour: Canadian Sour

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Canadian Whisky*
- *2 cl Zitronensaft*
- *1 cl Zuckersirup*

Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. Evtl. Mineralwasser dazu.

Erfasser: Datum: 11.05.1995 Stichworte: Party, Sour, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Party, Sour

Southern Comfort Sour I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Southern Comfort*
- *2 cl Zitronensaft*
- *1 Spritzer Zuckersirup*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In ein Sour-Glas füllen, oder in einen Whisky-Tumbler mit Eis. Obenauf eine Cocktailkirsche * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Southern Comfort Sour II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Southern Comfort*
- *2 cl Bourbon*
- *2 cl Orange Juice 2 cl Lemon Juice*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In ein Sour-Glas oder Whisky-Tumbler mit Eis füllen. Mit einer Cocktailkirsche garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Southern Island

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Sahne*
- *8 cl Weisser Rum*
- *8 cl Kahlua*
- *Kaffeebohnen*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. In Cocktailschale abseihen. Mit Kaffeebohnen garnieren.

Stichworte: Cocktail, Rum, Sahne, Kaffee

Southern Special

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Weisser Rum*
- *2 cl Ananaslikör*
- *1 cl Zitronensaft*
- *Trockener Sekt*
- *1 Cocktailkirsche*
- *1 Ananasscheibe*
- *1 Zitronenscheibe*

Rum. Likör und Saft mit Eis im Shaker mischen, in ein Glas abseihen und trockenem Sekt auffüllen. Die Kirsche auf ein Cocktailspiesschen stecken, Frucht dazu. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Southern Sunrise

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Southern Comfort*
- *1 cl Lemon Juice*
- *1 cl Grenadine*
- *6 cl frisch gepressten Orange Juice*

Mit Eiswürfeln shaken, ins Glas seihen, mit Orangenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Southern Sunrise I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Southern Comfort*
- *1 cl Grenadine*
- *1 cl Zitronensaft*
- *6 cl O-Saft*
- *1 Orangenscheibe*

Zutaten im Shaker vermischen und in ein Longdrinkglas abseihen, danach mit O-Saft auffüllen und mit Orangenscheibe garnieren. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Southern Trip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Southern Comfort*
- *8 cl Orangensaft*
- *Champagner*

Southern Comfort und Orangensaft in eine vorgekühlte Sektschale geben. Mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Orangen, Champagner, Cocktail, Whisky

Spanische Weissweinbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Zitronen; reif, ungespritzt*
- *4 Würfelzucker*
- *1/4 Tasse Cognac*
- *1/2 l Weisswein; halbtrocken*
- *1/4 l Mineralwasser; evtl. mehr*
- *1/2 Form Eiswürfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- eine Freundin -

- Erfasst und gepostet: -

- Peter Mackert, 30.06.94

Die Zitronen gründlich in warmem Wasser abbürsten. Die Würfelzuckerstücke an der Hälfte der Zitronen abreiben und den Zucker in 1 Bowlengefäss oder eine Glaskanne geben. 1/4 der Zitronen in sehr dünne Scheiben schneiden, in das Gefäss legen und Cognac darübergiessen. Das Gefäss mit Folie abdecken und 20 Min. kühl stellen. Den Saft der übrigen Zitronen auspressen und zusammen mit dem Weisswein, den Eiswürfeln und dem Mineralwasser zu dem Ansatz in das Gefäss giessen.

Stichworte: Schnaps, Bowle, Wein

Spinat-Kefir-Flip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Junge Spinatblätter*
- *1 mittelgrosser aromatischer Apfel*
- *1 Bd. Petersilie*
- *1 Knoblauchzehe*
- *1/2 l Kefir*
- *1/8 l Sahne*
- *Salz*
- *weißer Pfeffer, frisch gemahlen*
- *Muskatnuss*

Den Spinat sorgfältig verlesen, dicke Mittelrippen entfernen und gründlich waschen.

Den Apfel schälen, vierteln und entkernen. Gemeinsam mit dem Spinat, der geschälten Knoblauchzehe, der gewaschenen und getupften Petersilie im Mixer fein pürieren. Den gut gekühlten Kefir hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und noch einmal kräftig durchrühren. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Mix, Milch, Getränk

Spinotte (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Spinat*
- *600 g Karotten*
- *4 dl Milch*
- *4 EL Zitronensaft*
- *Zucker*
- *Paprika*

Spinat und Karotten entsaften. Mit Milch und Zitronensaft shaken. Mit Zucker und Paprika würzen.

Stichworte: Spinat, Karotte, Milch

Sportfreak

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 cl Karottensaft, kalter*
- *200 cl Orangensaft, kalter*
- *(am besten beides frisch zubereitet)*
- *4 TL Traubenzucker*
- *Mineralwasser, reichlich, kalt, zum Aufgießen*

Karotten- und Orangensaft mit dem Traubenzucker verrühren, bis dieser sich aufgelöst hat. Die Mischung dann mit Mineralwasser aufgießen. Dekoration: Eine sehr kleine Karotte waschen und putzen. Das Grün dabei so abschneiden, daß der Ansatz dranbleibt. Die Karotte einkerben und an den Glasrand stecken. :Stichworte : Alkoholfrei, Cocktail, Getränk :Notizen (*) : : : Quelle: BWZ 8/98 :Notizen (**) : : : Erfaßt von Lothar Schäfer : : Lothar.Schäfer@ruhr-uni-bochum.de Stichworte: Cocktail, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Sportler-Getränk

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 ml Sahne*
- *50 g Cashew*
- *4 TL Multipekt plus Lecithin*
- *1/2 Banane*
- *200 g Eiswürfel*
- *1 Spur Multi-Vitamin-Pulver Ht*

Zutaten in den Mixer geben, gut verquirlen, fertig!! ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Spring Fever

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Blutorangensaft*
- *2 cl Ananassaft*
- *2 cl Maracujasaft*
- *2 cl Kirschsaft*
- *2 cl Zitronensaft*
- *2 cl Mangosirup*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In ein mit gestossenem Eis gefülltes Super-Longdrink-Glas geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränke

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Springtime

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Cointreau*
- *16 cl Wodka*
- *24 cl Orangensaft*
- *4 Orangenscheibe*
- *4 Cocktailkirsche*

Im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln und in einen Tumbler auf Eiswürfel abseihen. Mit einer Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren.

Stichworte: Orangen, Likör, Longdrink, Vodka

Sprinter

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Äpfel*
- *1 Orange*
- *1 Zitrone*
- *4 Möhren*
- *500 g Buttermilch*
- *Zucker*

Äpfel vierteln, Orange und Zitrone schälen. Äpfel, Orange, Zitrone und Möhren in einem Entsafter entsaften.

Buttermilch zum Saft geben, verquirlen und mit Zucker abschmecken. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P1, Getränk, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Spritzige Teebowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 TL Tee; vorzugsweise schwarz*
- *1 l Wasser*
- *6 l Sekt*
- *Zucker; nach Geschmack*
- *Zitronensaft; nach Geschmack*
- *4 Zitrone, unbehandelt in Scheiben geschnitten*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Nach Paul Schrader Tee

- an heissen Sommertagen

- Erfasst: Jörg Weinkauf

- 2:245/6801.7 - 13.07.94

Tee mit Wasser aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen. Zitronensaft hinzugeben und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Sekt hinzugeben, in jedes Glas eine Zitronenscheibe geben.

Stichworte: Wein, Sekt, Tee, Bowle

Sputnik

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Fernet-Branca*
- *24 cl Wodka*
- *2 TL Extra feiner Zucker*
- *4 TL Frischer Zitronensaft*
- *12 Eiswürfel; oder mehr*

Fernet-Branca. Wodka und Zucker in den Mixbecher füllen und umrühren. Zironensaft und Eiswürfel zugeben. Den Shaker überstülpen und 8-10 mal kräftig schütteln.

Stichworte: Cocktail, Fernet, Vodka

St. Vincent

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Sahne*
- *2 cl Gin*
- *2 cl Galliano*
- *3 Tropfen Grenadine*

Alle Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. In Cocktailschale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte Getränke

Stachelbeer-Joghurt-Traum

Für 4 Portionen

FÜR 1 GROSSES GLAS

- *75 g Stachelbeeren*
- *2 Stiele frische Pfefferminze*
- *1 TL Kürbiskerne*
- *150 g Naturjoghurt*
- *75 ml Milch*
- *1 EL Honig*

Stachelbeeren putzen und grosse Früchte etwas zerteilen. Pfefferminzblättchen von den Stielen zupfen. Stachelbeeren mit Pfefferminzblättchen, Kürbiskernen und Joghurt zusammen im Mixer pürieren. Milch und Honig zugeben, alles schaumig aufschlagen.

Pro Glas ca. 290 kcal * Quelle: Kalziumreiche Drinks aus der Eltern-Zeitschrift 6/94, abgetippt von Sabine Geissler Erfasser: Sabine Datum: 11.09.1995 Stichworte: Schwangere, Stillende, Milch, Mixgetränk, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Mixgetränk, Schwangere, Milch

Stachelbeer-Joghurt-Traum (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Stachelbeeren*
- *8 Stiele frische Pfefferminze*
- *4 TL Kürbiskerne*
- *600 g Naturjoghurt*
- *300 ml Milch*
- *4 EL Honig*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: E

- ltern-Zeitschrift - 6/94

- - Gepostet: Sabine Geissler

Fruchtige Milch-Mixgetränke: Diese Mixgetränke ersetzen kalorienmässig kleinere Mahlzeiten und belasten den Magen kaum: für Schwangere ideal. Ausserdem ist das in den Drinks enthaltene Kalzium sehr wichtig für die Knochenbildung des Babys. Stachelbeeren putzen und grosse Früchte etwas zerteilen. Pfefferminzblättchen von den Stielen zupfen. Stachelbeeren mit Pfefferminzblättchen, Kürbiskernen und Joghurt zusammen im Mixer pürieren. Milch und Honig zugeben, alles schaumig aufschlagen.

Stichworte: Joghurt, Stachelbeer, Milch

Stichworte	Getränke

Starke Schokolade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Messbecher Kaffee*
- *3/4 l Milch*
- *200 g Blockschokolade*
- *1/8 l Sahne*

Kaffee und Milch aufkochen, durch ein feines Sieb giessen. Schokolade hineinbröckeln und unter Rühren erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat. Sahne hinzufügen und erhitzen, nicht aufkochen, heiss geniessen. ** From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 05.05.1993 Stichworte: ZER, Schokolade, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Schokolade, Alkoholfrei, Getränk, ZER

Starter

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 ml Schwarzer Tee*
- *150 ml Apfelsaft*
- *1 Spur Multivitaminpulver Ht*
- *Süssstoff nach Geschmack z.B. Lightsüss Ht*

Tee zubereiten, abkühlen lassen, Apfelsaft, Süssstoff und Multivitaminpulver hinzugeben, umrühren, fertig. Eignet sich besonders gut als Erfrischungsgetränk vor oder während des Sportes. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Starter (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 ml Schwarzer Tee*
- *600 ml Apfelsaft*
- *Süssstoff; nach Geschmack*

Tee zubereiten, abkühlen lassen, Apfelsaft und Süssstoff hinzugeben, umrühren, fertig. Eignet sich besonders gut als Erfrischungsgetränk vor oder während des Sportes.

Stichworte: Kalt, Tee

Stinger

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Brandy*
- *2 cl Creme de Menthe weiss*

Zutaten im Tumbler mit Eiswürfeln verrühren * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Stopper

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 ml Stilles Wasser*
- *100 ml Apfelsaft*
- *50 ml Traubensaft*

Zusammengeben. umrühren, fertig. Eignet sich gut zum Durstlöschen zwischendurch. ** Gepostet von Michael Wenderhold Date: Sun, 05 Feb 1995 Erfasser: Michael Datum: 27.03.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Kalt, Alkoholfrei, Getränk

Stopper (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 ml Stilles Wasser*
- *400 ml Apfelsaft*
- *200 ml Traubensaft*

Zusammengeben. umrühren, fertig. Eignet sich gut zum Durstlöschen zwischendurch.

Stichworte: Trauben, Kalt

Strawberry Colada

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Weisser Rum*
- *24 cl Ananassaft*
- *8 cl Zitronensaft*
- *16 cl Coconut Cream*
- *Einige Erdbeeren*

Zutaten im Mixer gut durchmixen und in ein mit gestossenem Eis halb gefülltes Longdrinkglas geben. Eine Erdbeere an den Glasrand stecken.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Rum, Koko

Strawberry Cream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Sahne*
- *2 cl Himbeergeist*
- *2 cl Erdbeerlikör*
- *Kiwischeibe*

sm Erdbeeren Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. In Cocktailschale abseihen. Mit Kiwischeibe und Erdbeeren garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Strawberry Daiquiri

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 Erdbeeren; geputzt*
- *1/2 Limette; den Saft davon*
- *1 TL Zuckersirup*
- *4 cl Weisser Rum*
- *2 EL Zerstossenes Eis*

Alle Zutaten mit Eis im Elekromixer gut durchrühren. In eine Cocktaulschale geben, nach Belieben mit frischen Minzeblättchen und Erdbeeren dekorieren.

Tip: : Sofort servieren. Je länger der Drink steht, um so wässeriger wird er. * Quelle: 20.10.96 I. Benerts ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 23.11.1996 Stichworte: Getränke, Kalt, Erdbeere, Rum, P1

Stichworte: Erdbeeren, P1, Rum, Kalt, Getränk

Stichworte	Getränke

Strawberry Daiquiry

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 Erdbeeren*
- *2 Limette; Saft*
- *4 TL Zuckersirup*
- *16 cl Weisser Rum*
- *8 EL Zerstossenes Eis*
- *Minzeblättchen*

Daiquiri in seiner klassichen Form wird nur aus weissem Rum, Zitronensaft und Zucker geschüttelt. Erfunden soll ihn ein Bergbauingenieur haben, der ihm den Namen seines Arbeitsplatzes gab, einer kubanischen Kupfermine. Hier eine Variante mit Erdbeeeren: alle Zutaten mit Eis im Elektromixer gut durchrühren. In eine Cocktailschale geben und nach Belieben mit Minzeblättchen und Erdbeerscheiben dekorieren. Sofort servieren: je länger der Drink steht, umso wässriger wird er.

Stichworte: Erdbeeren, Limetten, Cocktail, Rum

Strawberry Dream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Erdbeersirup*
- *1 cl Lemon Juice*
- *6 cl Ananassaft*
- *3 cl Sahne*
- *Erdbeere*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit gestossenem Eis gefülltes Longdrinkglas geben. Mit Erdbeere garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränke

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Strawberry-Margarita

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Tequila*
- *4 cl Triple-Sec -oder Cointreau*
- *4 cl Erdbeersirup*
- *4 cl Zitronensaft*
- *20 Eiswürfel*

Eiswürfel im Mixer klein hacken, Eis mit allen Zutaten in einen Shaker geben. Gut mixen, die Margarita in ein Cocktailglas mit Zuckerrand giessen und mit einem Trinkhalm servieren.

Stichworte: Erdbeeren, Cocktail, Tequila

Sturmfest

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Apfelkorn*
- *8 cl Cocossirup*
- *8 cl Kaffeesahne (1O%)*
- *32 cl Ananassaft*
- *Apfelspalten*
- *Frische Minze*
- *4 Cocktailkirsche*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Erfasst von Ursula -

- Geile@2:241/570.1 -

- 14.06.94

Kaffeesahne. Apfelkorn, Cocossirup und Ananassaft in den Mixer geben und ca. 2O Sekunden mixen. Dann auf Eis in ein Longdrinkglas füllen. Mit Apfelspalten, Minzblättchen und der Cocktailkirsche verzieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Koko

Südsee-Traum

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Scheibe Frische Ananas*
- *1 Apfelsine; den Saft davon*
- *2 cl Grenadinesirup*
- *1 Scheibe Kiwi*
- *2 Cocktailkirschen*
- *Mineralwasser; mit Kohlens.*

Ananas im Mixer pürieren. Mit Apfelsinensaft und Grenadinesirup vermischen. In ein hohes Glas füllen, mit eisgekühltem kohlensäurehaltigen Mineralwasser aufgiessen. Zur Garnierung die 2 Cocktailkirschen und 2 halbe Kiwischeiben auf einen Spiess stecken, quer übers Glas hängen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Süsser Seelentröster

Für 4 Portionen

Zutaten

- *800 ml Milch*
- *4 EL Feingeriebene Haselnüsse*
- *4 EL Zucker*
- *4 EL Steifgeschlagener Schlagrahm*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

Köstliches aus Milch

Weihenstephaner Vollmilch MMMMM-------------------------------ERFASST---------------------------

Oliver Wol

- fram@2:2480/151.25

Haselnüsse und Zucker unter Rühren in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Anschliessend mit der Milch mixen, in ein hohes Glas giessen und den Schlagrahm obendrauf geben. Variante: Statt Haselnüssen geriebene Mandeln verwenden.

Stichworte: Milch

Süsses Joghurtgetränk, Mithi Lassi

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Joghurt*
- *1/4 l Eiswasser*
- *4 EL Zucker*
- *Zerstossenes Eis*

-- posted by K.-H. Boller -- modified by Bollerix

Joghurt Eiswasser und Zucker mit einem Schneebesen oder einem Mixer so lange verrühren, bis die Oberfläche schaumig wird.

Zerstossenes Eis dazugeben und das Getränke sofort servieren oder kalt stellen.

Info: Lassi ist ein sehr beliebtes und wegen seines guten Geschmacks und hohen Nährwertes sehr verbreitetes Getränk in Indie.

Variante: Man kann zusätzlich frisches Obst (Bananen, Mango, Erdbeeren) in den Mixer geben. * Quelle: ** Gepostet von K.-H. Boller Date: Fri, 07 Apr 1995 Erfasser: K.-H. Datum: 01.06.1995 Stichworte: Getränk, Süss, Joghurt, Indien, P4

Stichworte: Indien, P4, Joghurt, Süss, Getränk

Sugar Bird

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Weisser Rum*
- *3 cl Cognac*
- *1 Ei*
- *2 cl Lemon Juice*
- *5 cl Ananas Juice*
- *1/2 Banane*
- *2 cl Sahne*
- *2 cl Zuckersirup*

Zutaten im Mixer gut durchmixen und in ein mit gestossenem Eis halb gefülltes Longdrinkglas giessen. Mit Ananasstück, Cocktailkirsche und Minzezweig garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Summercooler

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Orange Juice*
- *1 Spritzer Angostura*
- *Seven Up*

Orange Juice und Angostura in Longdrink Glas mit viel Eis geben. Mit Seven Up auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränke

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Sun-Power (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Ahornsirup*
- *4 dl Orangensaft, frisch*
- *4 dl Soyamilch*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- M.Karlen, Soyawunder,

- - Wundersoya, Zürich 1989

- - ISBN 3-90515-805-1 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Alle Zutaten mixen.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Soya

Sunrise

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 mittl. Banane; geschält*
- *4 cl Maracujasaft*
- *4 cl Bananenlikör*
- *6 cl Weisser Rum*
- *Bananenscheiben*
- *Kumquats*
- *4 EL Eis; gestossen*

Banane mit Maracujasaft mit dem Mixer pürieren. Mit gestossenen Eiswürfeln in den Shaker geben. Bananenlikör und Rum zufügen und kurz, aber kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas abseihen.

Bananenscheiben und halbierte Kumquats abwechselnd auf einen Cocktailspiess stecken, übers Glas legen. * Quelle: Erfasst von Ursula Geile@2:241/570.1 14.06.94 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Kalt, Getränk

Sunrise-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Campari*
- *4 EL Zitronensaft*
- *2 Eiweiss*
- *8 Minzeblättchen*
- *500 ml Zitroneneis*
- *1 l Tonic Water; gut gekühlt*
- *4 Doppelkirschen*

Campari mit Zitronensaft und Eiweiss im Mixer schaumig schlagen. In vier hohe Bechergläser geben. Die Minze waschen, trockentupfen und grob hacken. Je 2 Eiskugeln in die Gläser geben. Mit Tonic Water auffüllen, Minze darüber. Kirschen über den Glasrand hängen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

Sunset Tea Cooler (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Scheibe Ananas; klein gewürfelt*
- *2 TL Zitronensaft*
- *5 dl Schwarzer Tee*
- *8 EL Gestossenes Eis*
- *Ginger Ale*

Ananaswürfelchen mit Zitronensaft beträufeln. Tee darübergiessen und eine Stunde ziehen lassen. Eis und Tee auf Longdrinkgläser verteilen, mit eiskaltem Ginger ale auffüllen. Mit Trinkhalm servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränke, Kalt, Tee, Ananas, P4

Stichworte: Ananas, P4, Kalt, Tee, Getränk

Stichworte	Getränke

Suzie Wong

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Wodka*
- *2 cl Mandarinenlikör*
- *2 cl Zitronensaft*
- *Champagner*

Wodka. Likör und Zitronensaft im Mixbecher mit Eiswürfeln schütteln, in ein Sektglas abseihen und mit Champagner auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Suzie Wong (C-Drink)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Wodka*
- *8 cl Mandarinenlikör*
- *8 cl Zitronensaft*
- *Champagner*

Wodka. Likör und Zitronensaft im Mixbecher mit Eiswürfeln schütteln, in ein Sektglas abseihen und mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Früchte, Cocktail, Mandarine, Vodka

Sweet Martini

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Süsser Wermut*
- *6 cl Gin*
- *1 Maraschinokirsche*
- *1 Streifen Orangenschale*

Den Wermut und den Gin ins Cocktailglas füllen und kurz umrühren. Mit einer Marschinokirsche und der Orangenschale garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Sweet Nothings (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *40 cl Ananassaft*
- *12 cl Cream of Coconut*
- *12 cl Sahne*
- *8 cl Zitronensaft*
- *4 cl Bananensirup*

ZUM GARNIEREN

- *8 Scheib. Banane*
- *8 Cocktailkirschen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Falken Mixbuch, 1993 -

- ISBN 3 8068 4733 9

Alle Zutaten zusammen im Shaker mit Eis kräftig schütteln und in das zur Hälfte mit zerstossenem Eis gefüllte Glas seihen. Die Bananenscheiben und die Kirschen zusammen am Sticker über den Glasrand legen.

Stichworte: Banane, Ananas, Longdrink, Koko

Sweet Science

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Scotch*
- *8 cl Drambuie*
- *16 cl Orangensaft*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In Sour-Glas geben.

Stichworte: Orangen, Cocktail, Drambuie, Whisky

Swimming Pool

Für 4 Portionen

Zutaten

- *20 Eiswürfel*
- *40 cl Ananassaft*
- *8 cl Cream of Coconut*
- *8 cl Sahne*
- *12 cl Wodka*
- *8 EL Zerstossenes Eis*
- *8 cl Blue Curacao*

Eiswürfel. Saft, Kokoscreme, Sahne und Wodka auf Eiswürfel schütteln. Auf das zerstossene Eis ins Glas giessen, mit Curacao übergiessen und servieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Kokos, Vodka

Swimming-pool

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Barcadi weiss*
- *2 cl Vodka*
- *2 cl Curacao blau*
- *1 cl Amaretto*
- *2 cl Sahne*
- *2 cl Ananas*

Zutaten im Shaker vermischen und in einem Longdrinkglas mit Annanasstücken, Cocktailkirschen und Bananenstücken garnieren. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, Drinks, Andreas

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Swimmingpool

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Weisser Rum*
- *8 cl Wodka*
- *4 cl Curacao Blue*
- *8 cl Coconut Cream*
- *4 cl Süsser Sahne*
- *16 cl Ananassaft*
- *4 Ananasscheibe*
- *4 Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis schütteln, in ein Glas mit randvoll gestossenem Eis, Curacao Blue darüberfliessen lassen, mit Ananasscheibe und Cocktailkirsche garnieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Rum, Koko

Swinger

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Amaretto*
- *4 cl Limettensaft*
- *32 cl Orangensaft*
- *4 Orangenscheibe*

Wodka. Amaretto, Limetten- und Orangensaft im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In Longdrinkglas abseihen und mit Orangenscheibe garnieren.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Vodka

Swinger (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 ml Rote-Bete Saft*
- *400 ml Apfelsaft*
- *400 ml Mineralwasser*
- *12 EL Zitrone*

Zutaten zusammengeben, gut durchrühren. Swinger ist für Sie das richtige Getränk, wenn Sie Durst haben und einen erdigen Geschmack mögen.

Stichworte: Kalt, Rote bete

Swingtime (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 cl Maracujanektar*
- *10 cl Orangensaft*
- *2 TL Vanillezucker*
- *4 cl Maracujalikör*
- *500 g Kefir*
- *2 Scheib. Orange*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Nektar. Orangensaft, Vanillezucker, Likör und Kefir in ein hohes Rührgefäss geben und alles gut verquirlen. Den Drink in hohe Gläser füllen und an jeden Glasrand jeweils eine halbe Orangenscheibe stecken. Variation: statt Maracujanektar kann auch Ananassaft oder Bananennektar verwendet werden. Für die geschmackliche Abrundung empfiehlt sich Cream of Coconut oder Cointreau.

Stichworte: Orangen, Maracuja, Kefir, Milch

Sylvester-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Doppelt starker Früchtetee*
- *1/2 l Schwarzer Johannisbeer oder roter Traubensaft*
- *Spiralförmig abgeschälte Schale einer*
- *ungespritzten Zitrone*
- *1/2 Zimtstange*
- *3 Gewürznelken*
- *Honig zum Süssen*
- *Rumaroma oder Saft einer Orange oder Mandarine*

Den Früchtetee zubereiten, mit dem Saft, den Gewürzen und der Zitronenschale nochmals erhitzen, süssen und gut ziehen lassen. Abgiessen und heiss servieren. ** From: ödp.kv-nok@natbox.zer.sub.org Date: Sat, 11 Dec 1993 21:50:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Michael Temeschinko Roseggerstr. 10 74722 Buchen Erfasser: Michael Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Punsch, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Punsch, Alkoholfrei, Getränk, ZER

Take Five

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *2 cl Zuckersirup*
- *3 cl Zitronensaft*
- *1 cl O-Saft*
- *1 cl Grenadine*

im Shaker die Zutaten vermischen und mit einer Cocktailkirsche servieren. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Alkoholisch, Drinks

Stichworte: Alkohol, Drinks, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Tango

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Gin*
- *2 cl Vermouth Rosso*
- *2 cl Cointreau*
- *8 cl Orange Juice*
- *2 cl Lemon Juice*
- *Orangenscheibe*
- *Cocktailkirsche*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis gut schütteln. In, mit crushed ice gefülltes Longdrinkglas abseihen und garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Tannenschössling-Likör aus Tresterbranntwein

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 kg Tannentriebe*
- *2 l Birnentresterbranntwein - ODER --*
- *2 l Apfeltresterbranntwein*

Tannentriebe. die bei der Herstellung von Tannenschössling-Sirup (siehe Rezept) zurückgeblieben sind, abseihen, in ein grosses Glas geben und mit Branntwein vermischen. Gut aufrühren und für etwa 14 Tage an die Sonne stellen. Danach weitere 14 Tage im Keller stehen lassen. Durch ein Nesseltuch passieren, in Flaschen abfüllen und gut verschliessen.

Dieser Likör ist bei leichten Erkältungen zu empfehlen. * Quelle: -Nach Oskar Marti, Frühling in der Küche Hallwag Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 14.01.95 ** Gepostet von Ulli Fetzer Date: Sat, 14 Jan 1995 Erfasser: Ulli Datum: 10.03.1995 Stichworte: Getränke, Likör, Tanne, P2

Stichworte: Likör, Tanne, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Tannenspitzenschnaps (Vogelsberg)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Junge Tannenspitzen*
- *0.01 EL Honig*
- *0 l Korn, 40 Vol.-%*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Nach hessentext -

- 09.01.95 Erfasst: Ulli

- Fetzer 2:246/1401.62

Eine Literflasche zu einem Drittel mit gewaschenen Tannenspitzen füllen. Den Honig zugeben und den Korn dazugiessen. Drei Monate ziehen lassen. Soll auch gut gegen Heiserkeit und Erkältung sein, sagt der Volksmund.

Stichworte: Likör, Honig, Tanne

Stichworte	Getränke

Tanzender Holundersekt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Holunderdolden bei Bedarf mehr*
- *trockener Selt*

Holunderbeeren mit Hilfe einer Gabel von den Stielen streifen. Zwischen 2 Lagen Küchenkrepp vorsichtig trocken reiben. Etwa einen Eßlöffel Holunderbeeren in ein Glas füllen und mit gekühltem Sekt auffüllen. Tip: :Die Holunderbeeren müssen trocken sein, sonst tanzen sie nicht im Glas auf und ab. :Stichworte : Getränke, Holunder, Kalt, P4, Sekt :Notizen (*) : : : Quelle: 12.01.97 I. Benerts : : Aus der Rezeptsammlung von 1987 bis 1995 :Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts Stichworte: Wein, Sekt, P4, Kalt, Holunder, Getränk

Stichworte	Getränke

Taurin, einige Infos, Teil 2 von 2

Für 4 Portionen

Stichworte	Getränke

Tee für kalte Tage

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 TL Ceylon Tee*
- *4 Gläschen Rum*
- *4 Zitronenscheiben*
- *Kandis*

Den Tee mit kochendem Wasser übergiessen, nach Geschmack 3-4 Minuten ziehen lassen, Rum zugeben, in 2 Gläser giessen und mir Kandis süssen. Zitronenscheibe einschneiden und auf den Glasrand stecken. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Tee, Alkoholisch, P2

Stichworte: Alkohol, Tee, P2

Tee mit Whisky

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Whisky*
- *8 Kandißuckerstücke*
- *1 l Schwarztee; heiß und stark*
- *4 EL Schlagsahne; geschlagen*
- *Muskatnuss*

Den Whisky leicht anwärmen. Zucker (Menge je nach Geschmack), den Tee und de erwärmten Whisky in eine Tasse geben. Eine Sahnehaube daraufsetzen, leicht mit Muskat bestreuen. :Stichworte : Getränke, Heiß, P4, Tee, Whisky :Notizen (*) : : : Quelle: 18.01.97 I. Benerts :

: Aus der Rezeptsammlung von 1987 bis 1995 :Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts Stichworte: P4, Whisky, Heiss, Tee, Getränk

Stichworte	Getränke

Tee-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 1/2 TL Schwarzer Tee*
- *250 ml Wasser*
- *Zucker*
- *1/4 Tasse Orangensaft;Frisch gepresst*
- *1/4 Tasse Zitronensaft;Frisch gepresst*
- *1/2 Orange; in dünnen Scheiben*
- *1/2 Zitrone; in dünnen Scheiben*
- *50 g Erdbeeren; halbiert*
- *Eiswürfel*
- *Sekt; oder Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet von Viviane -

- Kronshage@2:2447/102.24 -

- 30.06.1994

Den Tee aufbrühen, ziehen lassen, abgiessen, mit Zucker abschmecken und kalt stellen. Den kalten Tee in ein Bowlegefäss füllen, Orangen- und Zitronensaft zufügen. Orangen- und Zitronenscheiben sowie die Erdbeeren dazugeben und kalt stellen. Mit Eiswürfeln und Sekt oder Mineralwasser auffüllen.

Stichworte: Orangen, Erdbeeren, Tee, Bowle

Stichworte	Getränke

Tee-Eisbecher (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Gewürztee - ODER Yogitee*
- *500 ml Vanilleeis*
- *250 ml Sahne; geschlagen*
- *Vanillepulver*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach:Schrot und Korn

- 7/95 - Gepostet: Petra

- Seidel

Den Gewürztee kochen und gut abkühlen lassen. In hohe Gläser oder Eisbecher füllen, in jedes Glas 2 Kugeln Eis geben, mit einem Sahnehäubchen verzieren und mit der Vanille bestreut servieren.

Stichworte: Kalt, Tee, Eis

Stichworte	Getränke

Tee-Info

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Tee*

Frisches Wasser nehmen. Gerade morgens ist das Wasser in der Leitung alt und nicht mehr frisch. Dann lasse ich es immer etwas laufen. Wasserfilter sind kritisch. Meinen Informationen nach sind sie sehr schnell verbraucht und legen dann nette Bakterienkulturen an. Also probiers erstmal ohne Filter. Zum Glück habe ich hier recht weiches Wasser, da brauche ich keinen.

Hochwertigen Tee nehmen. Also Keinen Beuteltee. Die Handelskette Der Teeladen bringt für den Anfang recht ordentliche Qualität, ist aber imho nicht die erste Wahl.

Wasser zum sprudelnden Kochen bringen.

Teeblätter in eine Aufbrühkanne geben. Ich benutze dafür immer eine preiswerte Glaskanne mit so nem Deckel oben. Damit brauche ich keinen Filter, wenn ich den Tee später in die Teekanne umfülle. Für meinen Lieblingstee (1st Flush Darjeeling) nehme ich immer 2 etwas gehäufte Teelöffel für eine 3/4-Liter-Kanne Tee. Wichtig: nie zuviele Teeblätter nehmen! Zuviel macht den Tee bitter. Und von Teesorte zu Teesorte ist die Menge verschieden. Ausserdem sollte den ziehenden Tee nicht umrühren o.ä., da dann mehr Gerbstoffe ausgeschüttet werden und den Tee bitter machen.

Maximal 3 Minuten ziehen lassen. Mehr macht den Tee meist bitter, also eher weniger lang ziehen lassen. Auch hier gilt: jede Teesorte ist verschieden.

Tee in die Teekanne umfüllen. Die Teekanne muss vorher nicht angewärmt werden, da der Tee sowieso innerhalb von 20-30 Minuten getrunken werden sollte. Ggf. ein grobes Sieb benutzen, um die Blätter zurückzuhalten.

Kein Stöfchen! Der Tee wird sonst bitter.

Je nach Teesorte leicht (!) Süssen mit Zucker, weissem oder braunem Kandis. Ich selbst nehme gerne einen halben gestrichenen Teelöffel braunen Grümmelkandis (aus dem Supermarkt), aber weissen mag ich auch sehr gerne. Honig ist nichts für meinen Geschmack.

Sahne vorsichtig einsetzen. Ich mag's nicht.

Glaskanne und Teekanne nur mit Wasser spülen, wenns denn sein muss auch mit Spülmittel, aber sicher gehen, dass kein Spülmittel in den Behältnissen verbleibt. Vor allem: für nichts anderes verwenden! Wer einmal Tee aus einer Kaffeekanne getrunken hat, weiss, wovon ich rede.

Ich kann eigentlich nicht genug betonen, wie wichtig ein gutes Teeblatt ist! Hier in Aachen gibt es einen kleinen schnuckeligen Laden mit einem kompetenten Händler. Als ich hierhergezogen bin, habe ich erst mehrere Geschäfte ausprobiert und mir dann eine kleine Auswahl des Angebotes zusammenstellen lassen. So konnte ich sehr gut die Kompetenz und vor allem die Qualität herausfinden.

Übrigens muss es nicht immer der teuerste Tee sein: mein Lieblingtee ist z.B. 1st Flush Darjeeling für Dm 12.-/100 g, der mit dem Schiff transportiert worden ist. Der gleiche, per Flugzeug eingeflogen und doppelt so teuer, schmeckt mir nicht so gut (ich schätze mal, die Seeluft macht's). * Quelle: Gepostet: Dirk Bernhardt 2:2452/113.31 17.08.94 Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Getränke, Heiss, Tee, Infos, P1

Stichworte: P1, Heiss, Tee, Informationen, Getränk

Tee-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 TL Teeblätter*
- *1/2 TL ganze Nelken*
- *1 l heisses Wasser*
- *4 EL Honig*
- *4 EL Orangensaft*
- *4 EL Zitronensaft*

Tee und Nelken mit kochendem Wasser übergiessen. 5 Minuten ziehen lassen. Abseihen. Honig und Säfte einrühren

Variante: 1/2 Tl. gemahlenen Zimt (zusammen mit den Nelken) und/oder einige Tropfen Rumaroma an den Punsch geben.

4 El. Zitronensaft ** From: ödp.kv-nok@natbox.zer.sub.org Date: Sat, 11 Dec 1993 21:50:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Michael Temeschinko Roseggerstr. 10 74722 Buchen Erfasser: Michael Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Punsch, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Punsch, Alkoholfrei, Getränk, ZER

Stichworte	Getränke

Teebowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Schwarzer Tee*
- *Zucker*
- *2 Orangen (Saft von)*
- *2/3 Zitrone (Saft von)*
- *2/3 Flasche Cidre*
- *2 cl Orangenlikör*
- *400 g Aprikosen*

Tee nach Geschmack mit Zucker süssen und kühl stellen.

Saft, Cidre und Orangenlikör in den Tee rühren.

Aprikosen in Streifen schneiden und in den Tee geben. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 18.04.1995 Stichworte: P6, Getränk, Tee, Bowle

Stichworte: P6, Tee, Bowle, Getränk

Stichworte	Getränke

Teegrog

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Gewürznelke*
- *4 Scheib. Zitrone, unbehandelt*
- *8 TL Brauner Kandißucker*
- *Heisser, schwarzer Tee - zum Auffüllen*
- *100 ml Rum; oder Weinbrand*

Die Gewürznelke an den weissen Rand der Zitronenscheibe stecken. Diese zusammen mit dem Kandis in ein vorgewärmtes Glas geben, mit heissem Tee nur soweit auffüllen, dass noch genügend Platz für den Rum ist. Den Alkohol vorsichtig mit einem Löffel darübergeben und erst bei Tisch umrühren.

Stichworte: Rum, Heiss, Tee, Punsch

Teelikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 gehäufter El. schwarzer Tee*
- *? L Wasser*
- *1 Flasche (0,7) Korn*
- *2 Stangen Sternanis*
- *2 Zimtstangen*
- *1 Unbehandelte Zitrone*
- *250 g Zucker*

Tee mit kochendem Wasser überbrühen und zugedeckt 5 Min. ziehen lassen, Wenn der Tee erkaltet ist, den Korn zugiessen, Sternanis, Zimtstangen, Zitronenschale (spiralförmig von der Zitrone lösen) und Zucker eingeben.

Den nun fertiggestellten Likör in Flaschen abfüllen und kühl servieren. ** Gepostet von: Tabitha Lüdtke Erfasser: Tabitha Datum: 07.04.1996 Stichworte: Tee, Alkoholisch, Likör

Stichworte: Alkohol, Likör, Tee

Teepunsch (alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Schwarztee, stark*
- *150 g Zuckerwürfel*
- *2 Zitronen*
- *1 Orange*

Den Schwarztee 10 Minuten ziehen lassen, Teeblätter abseihen. Zuckerwürfel an den gewaschenen Zitronen und Orange reiben und zum Tee geben. Die Früchte auspressen, den Saft ebenfalls in den Tee giessen. Warm servieren.

Stichworte: Heiss, Tee, Punsch

Teepunsch I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Schwarzer Tee*
- *1/2 TL zerstossener Muskat*
- *1/2 Zimtstange*
- *1 klein. Stück Vanilleschote*
- *etwas Kardamom*

Die Gewürze zusammen mit dem Tee aufbrühen und 3 min. ziehen lassen. Mit Kandis oder braunem Zucker süssen. * Quelle: Werbeanzeige ** Gepostet von sabine engelhardt Date: 02 Nov 1994 Erfasser: sabine Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Tee, Alkoholfrei

Stichworte: Tee, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Teepunsch II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Weisswein*
- *1/2 l Rotwein*
- *2 Päckchen Vanillinzucker*
- *3 Aufgussbeutel Malventee*
- *3 Aufgussbeutel schwarzer Tee*
- *1/2 l Wasser*
- *2 Orangen*
- *1/4 l Rum*

Weisswein. Vanillinzucker und Zucker erhitzen, aber nicht aufkochen. Inzwischen den Malventee und schwarzen Tee aufbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Den heissen Tee, Saft der Orangen und den Rum zum heissen Wein in einen Bowlentopf giessen. Den Punsch auf den Rechaud stellen und am Tisch heiss halten. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 26.02.1996 Stichworte: Getränk, Punsch, Tee, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Tee, Punsch, Getränk

Teepunsch mit Calvados

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Zitrone*
- *50 g Zucker*
- *1/2 l heißer schwarzer Tee*
- *1/2 l trockener Rotwein*
- *100 ml Calvados*

Zitrone hauchdünn schälen, Schale mit Zucker in den Tee geben und 10 Minuten ziehen lassen. Rotwein und Calvados dazugießen und erhitzen. Zitronenschale herausnehmen und den Punsch sofort servieren.

:Stichworte : Alkoholisch, Getränk, Heiß, P4, Punsch, Tee :Notizen (*) : : : Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1997 : : der Stadtwerke Bochum :Notizen (**) : : : Erfasst von Lothar Schäfer Stichworte: Alkohol, P4, Heiss, Tee, Punsch, Getränk

Stichworte Getränke

Teepunsch, alkoholfrei

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Schwarztee, stark*
- *150 g Zuckerwürfel*
- *2 Zitronen*
- *1 Orange*

Den Schwarztee 10 Min. ziehen lassen, Teeblätter abseihen. 150 g Zuckerwürfel an 2 gewaschenen Zitronen und 1 Orange reiben und zum Tee geben. Die Früchte auspressen, den Saft ebenfalls in den Tee giessen. Warm servieren.

23.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

Teequalitäten

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 INFO*

Bei etwas besseren Tees findet man normalerweise eine Qualitätsbezeichnung. Diese ist allerdings kodiert. Sie besteht aus einer Folge von Buchstaben. Diese möchte ich hier mal erklären:

Tgfop ist die Qualitätsbezeichnung für einen guten Tee. Diese Buchstaben stehen für _T_ippy _G_olden _F_lowery _O_range _P_ekö. Tippy heisst Spitzen, Golden hat wohl was mit der Farbe zu tun, Flowery bezeichnet ein blumiges Aroma, Orange ist eine Verunstaltung des Namens Oranien (Königshaus in Holland), und was Pekö heisst, weiss ich auch nicht.

Weniger gute Qualitäten kann man nun daran erkennen, dass _von vorne_ ein oder mehrere dieser Buchstaben weggelassen werden. Also die nächstmindere Qualität heisst dann Gfop. Und so weiter.

Bei diesen Qualitätsbezeichnungen handelt es sich immer um sogenannte Blatt-Tees. Einen Broken-Tee erkennt man an einem B zwischen dem F und dem O, also z.B. Gfbop. Bei einem Broken Tee handelt es sich sozusagen um einen zerkrümelten Blatt-Tee

Broken sind ergiebiger und kräftiger und herber im Geschmack als vergleichbare Blatt-Tees.

Die mindeste Qualitätsbezeichnung, die mir je untergekommen ist, ist übrigens OP bzw. Bop. Wenn keine Qualitätsbezeichnung dransteht, dann handelt es sich möglicherweise um Dust. Das ist der Staub, der beim Brechen der Teeblätter runterfällt. Der wird dann zusammengekehrt und in Teebeutel abgefüllt.

Ach ja, ich kann mich noch ganz dunkel erinnern, dass vor dem T auch noch Buchstaben stehen können. Leider habe ich schon so lange keinen so guten Tee mehr getrunken, dass ich vergessen habe, was genau davor steht. Wenn ich mich richtig erinnere, kann da noch ein S davor stehen.

Und noch eine kleine Bemerkung am Rande: Von _entscheidender_ Bedeutung für die Qualität des Endproduktes ist das Wasser. Kalk z.B. schadet sehr. Auch Eisen gibt einen seltsamen Beigeschmack. Wer in einer Gegend mit stark belastetem Wasser wohnt, und trotzdem gerne guten Tee geniessen möchte, sollte sich vielleicht einen Wasserfilter zulegen. In Spanien kann man übrigens sehr gut das Wasser verwenden, das dort als Mineralwasser verkauft wird. Das ist nämlich einfach naturbelassenes Wasser aus den Gletschern der Sierra Nevada oder ähnlichen Gegenden, ohne Kohlensäure. Das ist recht gut geeignet. * Quelle: Gepostet: Siegfried Gipp 2:244/3303.5 24.08.94 Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Getränke, Heiss, Tee, Infos, P1

Stichworte: P1, Heiss, Tee, Informationen, Getränk

Teesorten, Teil 1 (Assam) I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 INFO*

Es gibt zwei verschiedene Teesträucher. Der eine ist der Assam-Teestrauch, der andere ist der Chinesische Teestrauch. Der Assam ist die Wildform, während der chinesische eine über Jahrtausende domestizierte Form ist. Assam schmeckt kräftiger, chinesischer etwas feiner. Assam wird am Besten in Hochlagen, der chinesische wird besser in etwas tieferen und wärmeren Lagen.

Allgemein bekannt sind die Assam-Tees. Es gibt aber ganz in der Nähe dieser Region noch eine andere, die noch bessere Tees produziert: Darjeeling. Dies sind sehr hohe Lagen. Es wird dreimal pro Jahr geerntet.

Die erste Ernte wird First Flush genannt. Das sind die zarten Frühjahrsblätter. Der Tee schmeckt entsprechend sehr frisch, leicht säuerlich. Pur ist mir dieser Tee etwas zu ungewöhnlich. Aber als Mischung mit einem Drittel First Flush und zwei Drittel Second Flush ist das genial. Es gibt nichts besseres. First Flush ist allerdings nicht das ganze Jahr über zu haben.

Die zweite Ernte, Second Flush, ist kräftiger im Geschmack und in der Farbe. Während ein First Flush im Aufguss hellgelb mit leichtem Grünstich ist, ist ein Second Flush kräftig goldgelb. Das ist der normale Gebrauchsdarjeeling.

Die dritte Ernte ist sehr kräftig (für einen Darjeeling), und dunkelgelb bis leicht bräunlich im Aufguss. Das ist ein prima Tee für kalte Winterabende und eignet sich sogar zum Mischen mit Rum, oder noch besser, Whiskey.

Was kaum bekannt ist, ist, dass es aus Darjeeling sogar einen grünen Tee gibt. Schmeckt sehr eigenartig, ist aber prima für heisse Sommertage. Könnte ich mir auch als Eistee gut vorstellen. * Quelle: Gepostet: Siegfried Gipp 2:244/3303.5 24.08.94 Erfasser: Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Heiss, Tee, Infos, P1

Stichworte: P1, Heiss, Tee, Informationen, Getränk

Stichworte	Getränke

Teesorten, Teil 1 (Assam) Ii

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 INFO*

Aus Assam bekommt man meines Wissens nach kaum einen First Flush. Auch die anderen beiden Ernten bekommt man selten pur, meistens werden hier Second Flush und Third Flush gemischt. Der Tee ist etwas kräftiger und dunkler als Darjeelings.

Interessante Tees des Assam Teestrauches bekommt man auch aus Java und Sumatra. Und in letzter Zeit auch aus Afrika, speziell aus Kenia. Die Java- und Sumatra Tees sind sehr gehaltvoll, wirken aber meiner Meinung nach etwas schwer. Ach ja, Ceylon hätte ich fast vergessen. Das ist auch ein Assam-Tee, etwas feiner im Geschmack als Assam. Schade ist, dass durch die dortige Teewirtschaft die Qualität weitgehend zugunsten von Masse abgeschafft wurde. Aber wenn man etwas Glück hat, kann man von dort erstklassige Tees bekommen. Ich hatte mal einen aus Ceylon, unfermentiert, ganze Blätter, leicht silbriger Glanz. Nannte sich Silver Blossom. Hat über dreissig Mark per hundert Gramm gekostet. War aber das Beste, was ich je hatte.

Eine sehr interessante Abart der Assam-Tees sind die russischen Tees. Wenn ich mich da richtig erinnere, heisst die Provinz Grusinien oder so ähnlich. Diese Tees haben die erstaunliche Eigenschaft, auch bei längerem Ziehen kaum bitter zu werden. Das sind die idealen Tees für den Samowar. Da wird ein Teekonzentrat (so dick wie Sirup) in einer kleinen Kanne heiss gehalten. Man giesst sich ein klein wenig ein und füllt mit heissem Wasser auf. Diese Methode geht eigentlich nur bei diesen Tees. * Quelle: Gepostet: Siegfried Gipp 2:244/3303.5 24.08.94 Erfasser: Datum: 07.12.1994 Stichworte: Getränke, Heiss, Tee, Infos, P1

Stichworte: P1, Heiss, Tee, Informationen, Getränk

Stichworte	Getränke

Teesorten, Teil 2 (Chinesische Tees)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 INFO*

Nun zu den chinesischen Tees. Aus China gibt es schwarze Tees, grüne Tees und die Oolongs. Das sind halbfermentierte Tees.

Ein grüner Tee wird bei der Verarbeitung lediglich gedämpft, gerollt und getrocknet. Ein schwarzer Tee wird vor dem Trocknen noch fermentiert. Das heisst, die Zellstruktur wird mechanisch aufgebrochen, und das Zellinnere wird bei bestimmten klimatischen Verhältnissen oxidiert. Dabei werden die grünen Blätter braun bis schwarz. Bei den halbfermentierten Oolongs wird dieser Fermentationsvorgang irgendwo mittendrin abgebrochen.

Die chinesischen grünen Tees haben einen feinherben frischen Geschmack. Mir persönlich schmecken sie besser als die meisten anderen, von einigen hochklassigen Darjeelings und einigen chinesischen Oolongs abgesehen. Sie haben übrigens eine mild antiseptische Wirkung, mehr Vitamine als Schwarztees, und in Russland soll man angeblich sogar Ruhr mit chinesischem grünen Tee erfolgreich behandelt haben.

Oolongs sind so eine Sache. Manchmal schmecken sie so fast nach nichts, und manchmal gibt es nichts besseres. Oolongs sind meistens extrem grossblättrig und daher sehr leicht. Wenn man sie im Teeladen einkauft, sollte man drauf achten, dass die nächstgrössere Tüte verwendet wird. Der Tee darf nicht reingepresst und reingekrümelt werden. Einen richtig guten Oolong erkennt man an der ganz typischen Reizung der Geschmacksnerven an der Zungenspitze.

Chinesische Schwarztees sind allgemein etwas milder als Assam-Tees, und ebenfalls von ausgezeichneter Qualität.

Zu den japanischen grünen Tees äussere ich mich lieber nicht so viel. Nur dies: Ich mag sie nicht. * Quelle: Gepostet: Siegfried Gipp 2:244/3303.5 24.08.94 Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Getränke, Heiss, Tee, Infos, P1

Stichworte: P1, Heiss, Tee, Informationen, Getränk

Stichworte	Getränke

Tennis Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Maracujanektar*
- *4 cl Annassaft*
- *2 cl Limettensaft*
- *1 cl Bananensaft*
- *2 cl Sahne*

Dies gut mixen ca. 15 sec mit Eis. Ergibt einen schaumigen Drink. * Aus Falken Mixbuch ISBN-NR:3-8068-4733-9 ** From: r.dieffenbach@slto.zer.sub.org Date: Sat, 30 Oct 1993 08:44:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Ralf Datum: 10.12.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Tequila Gimlet

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Tequila*
- *2 cl Lemon Juice*
- *2 cl Lime Juice*
- *Spritzer Limettensirup*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In vorgekühlte Cocktailschale geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Tequila Mary

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Tequila*
- *10 cl Tomatensaft*
- *1 cl Lemon Juice*
- *Selleriesalz*
- *Tabasco*
- *Worchestersosse*

Tequila. Tomaten- und Lemon Juice in den Shaker geben. Nach Geschmack würzen und gut schütteln. In ein Longdrinkglas abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Tequila Mockingbird

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Tequila*
- *1 cl Creme de Menthe grün*
- *Saft einer 1 Limette*
- *Soda (oder Wasser)*

Zutaten in Longdrink-Glas mit gestossenem Eis geben. Mit Soda (oder Wasser) auffüllen. Umrühren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Tequila Pop!

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Tequila*
- *4 cl Sekt / Champagner*
- *1 Bierdeckel :-)*

Tequila und Sekt in ein stabiles Whisky Glas geben, mit dem Bierdecken zudecken und Glas 3-4 mal kräftig auf den Tisch hauen (bis es mächtig schäumt). Dann den Bierdeckel wegnehmen und auf ex austrinken (während es noch schäumt, sonst ist kein Witz dabei).

Vorsicht - das macht zwar wirklich viel Spass, geht aber saumässig in die Birne :-)

Alternativ: Dosen-Schiessen: 0,33er Dose mit Öffnung nach unten halten, mit einem Messer ein ca. 10 Pfennig-Stück grosses Loch in die Seite am Boden bohren, Kopf über die Dose mit dem Loch an den Mund setzen, Dose (und Kopf) hochreissen und oben den Öffner abziehen.

Und schlucken! Blos die Dose nicht absetzen, dass gibt eine riesen Sauerei. Wenn Ihr nicht mehr könnt - Zunge vor die Öffnung halten und zum Waschbecken gehen :-) ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 12.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Tequila Sour

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Tequila 3 cl Lemon Juice*
- *Zuckersirup*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In Sour-Glas geben und mit Cocktailkirsche garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Tequila Sunrise

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Grenadinesirup*
- *48 cl Orangensaft*
- *8 cl Tequila*
- *20 Eiswürfel*

Grenadinesirup in ein Glas giessen. Orangensaft und Tequila mit Eiswürfeln im Shaker schütteln. Vorsichtig durch das Sieb in den Sirup giessen, mit Trinkhalm servieren.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Tequila, Grenadine

Tequila Sunrise I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Tequila*
- *10 cl Orange Juice*
- *Spritzer Zitrone 2 cl Grenadine*

Super-Longdrink-Glas gut zur Hälfte mit gestossenem Eis füllen, Tequila, einen Spritzer Zitrone und Grenadine zugeben. Langsam mit Orange Juice aufgiessen, vorsichtig umrühren - die Grenadine steigt langsam nach oben.

Tip: Ich servier den immer mit Strohhalm. Sieht optisch toll aus und erfrischt prima. Das Rezept ist mehrfach erprobt und noch nie verschmäht worden. ** Erfasst und gepostet von Sabine Sellien (2:246/8705.6) vom 01.06.1994 Erfasser: Sabsi Datum: 01.08.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, Longdrink, Cocktails, Getränke

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Cocktails, Getränk

Stichworte	Getränke

Teufelsschwanz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2000 ml Weingeist*
- *800 ml Wasser*
- *400 g Zucker*
- *600 g Ketchup*
- *200 g Walnüsse; ohne Schalen*
- *Muskatnuss*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Henryk Debski -

- Polnische Küche heute -

- Interpress 1982 - ISBN

- 82-223-2330-1 - Erfasst

- von Rene Gagnaux

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, mit dem Ketchup und der zerriebenen Muskatnuss sowie dem Weingeist vermischen, in Flaschen füllen, die gebrühten, gehäuteten und gehackten Nüsse dazugeben, verschliessen und für 5 Tage wegstellen. Dann durch einen Trichter mit Watte in andere Flasche füllen, verschliessen und 2 bis 3 Monate stehen lassen.

Stichworte: Likör, Polen

Thai-Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.2 l Starker, heisser Kaffee*
- *1 EL Kokossirup*
- *1 EL Süsse Sahne*

Schlicht und ergreifend alle drei Zutaten gut verrühren. Schmeckt als Nachtisch nach einem guten Essen gleichermassen wie an einem verregneten Sonntagnachmittag als Seelentröster. ** Gepostet von Rudi Schmitt Date: Tü, 06 Dec 1994 Erfasser: Rudi Datum: 20.01.1995 Stichworte: Getränke, Heiss, Kaffee, Kokosnuss, Alkoholfrei, P1

Stichworte: Heiss, Kaffee, Alkoholfrei, Kokosnuss, Getränk

The Bronx

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl süssen Wermut*
- *1 1/2 cl trockener Wermut*
- *7 1/2 cl Gin*
- *1/4 Orange 4 Eiswürfel*

Die Wermuts, den Gin und den Saft der Orange in einen Mixbecher geben. Das ausgedrückte Orangenviertel zugeben. Kräftig schütteln. Dann ins Glas seihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

The day after

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Eigelb; frisch*
- *64 cl Kraftbrühe; heiss*
- *20 cl Zitronensaft*
- *8 cl Wodka*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Zitronensaft. Wodka, Salz und Pfeffer mit der heissen Kraftbrühe verrühren. Diese in ein hitzefestes Glas geben. Das Eigelb vorsichtig hineingeben. Vor dem Trinken das Eigelb einrühren.

Stichworte: Heiss

Theodore

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Bacardi*
- *8 cl Aprikosenlikör*
- *16 cl Eierlikör*
- *16 cl Orangensaft*
- *32 cl Milch*
- *16 cl Sahne*
- *4 TL Zucker*

Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken, ins Glas geben. Mit Orangenscheibe garnieren.

Stichworte: Longdrink, Rum, Milch

Three Kinds OF Fire

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.2 TL Chilipulver*
- *0.15 TL gemahlener Kreuzkümmel*
- *0.05 TL Cayennepfeffer*
- *0.2 TL Salz*

*

** Gepostet von K.-H. Boller Quelle: K.-H. Boller Erfasser: K.-H. Datum: 19.08.1996 Stichworte: Würze, Jerk, Kreole, Karibik, P40

Stichworte: Gewürze, P40, Karibik, Kreole, Jerk

Thytomka (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Bd. Thymian*
- *3 Scheibe Basilikum*
- *2 Tomaten*
- *300 g Kartoffeln*
- *Worcestersauce*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Thymian. Basilikum, Tomaten und Kartoffeln entsaften (kalt), abschmecken. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränke, Cocktail, Tomate, Kartoffel, Kräuter, P2

Stichworte: Cocktail, Kräuter, Tomate, Kartoffeln, Getränk

Stichworte	Getränke

Tie-Break

Für 4 Portionen

ZUTATEN FÜR 1 GLAS

- *100 ml Weisser Traubensaft*
- *50 ml Karottensaft*
- *50 ml Tomatensaft*
- *1 Spritzer Worcestersosse*
- *1 Spritzer Zitronensaft*
- *1 TL Kresse*
- *1 Möhre*

Gut gekühlten Trauben-, Karotten- und Tomatensaft in ein Glas giessen. Worcestersosse, Zitronensaft und Kresse zufügen und gut durchrühren. Möhre putzen, ca 1 cm Grün stehen lassen und schälen. Möhre als Umrühren ins Glas stecken. * aus der WAZ vom 25.04.1994 Erfasser: Lothar Datum: 25.04.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Tiefseetaucher

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Weisser Rum*
- *6 cl Brauner Rum*
- *6 cl hochproz. Rum*
- *2 cl Cointreau Triple Sec*
- *4 cl Lemon Juice*
- *1 cl Limettensirup*
- *Limettenviertel*

Im Shaker auf Eis kräftig schütteln, in Super-Longdrink-Glas geben, zur Hälfte mit gestossenem Eis gefüllt. Limettenviertel dazu. (Macht seinem Namen alle Ehre!!! R.) * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Tipsy Tangerine

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eiswürfel*
- *3 cl Wodka*
- *3 cl Mandarinenlikör*
- *3 cl Grapefruitsaft*
- *2 cl Grenadinesirup*
- *Gestossenes Eis*
- *Natürliches Mineralwasser*

ZUM DEKORIEREN

- *2 Mandarinenspalten; (Dose)*
- *Minzeblättchen*

Eiswürfel in ein großes Glas geben. Wodka, Mandarinenlikör, Grapefruitsaft und Grenadinesirup darüber gießen, und gut schütteln oder kräftig verrühren. Ein großes Ballonglas mit gestoßenem Eis bis zu etwa einem Drittel füllen, die gemixte Flüssigkeit darüber abseihen und mit natürlichem Mineralwasser auffüllen. Zum Dekorieren Mandarinenspalten und Minzeblättchen in das Glas geben. :Stichworte : Getränke, Longdrink, P1, Wodka :Notizen (*) : : : Quelle: erfasst von Peter Kümmel Stichworte: P1, Longdrink, Vodka, Getränk

Stichworte Getränke

Tjendol (Kokosdrink)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Becher Hunkwee-Mehl*
- *6 Tasse Wasser*
- *1 Schuss Salz*
- *etwas roter und grüner*
- *Lebensmittelfarbstoff*
- *400 ml trinkbare Kokosmilch*
- *3 Scheib. javanischer Zucker*
- *3 Pandan Blätter oder einige*

dr Pandan Essenz 2 pk Vanillezucker

Stichworte: Indonesien

Tom Collins

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Frischer Zitronensaft*
- *9 cl Gin*
- *2 Eiswürfel*
- *1 1/2 TL Extra feiner Zucker*
- *18 cl kaltes Sodawasser*
- *1 Orangenscheibe*
- *1 Maraschinokirsche*

Zitronensaft. Gin und Zucker ins Glas füllen und verrühren. Die Eiswürfel hinzufügen und Mit Sodawasser auffüllen. Mit Orangenscheibe und Kirsche anrichten. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Tomate

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Pastis*
- *1 cl Grenadine*
- *Wasser*

Pastis und Grenadine in ein Aperitifglas geben, mit Eiswürfeln umrühren und mit Wasser auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Tomaten Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eiswürfel*
- *1/2 TL Worcestersosse*
- *1 TL Zitronensaft*
- *10 cl Tomatensaft*
- *1 Schuss Salz*
- *1 Schuss Paprika*
- *1 Schuss Schwarzer Pfeffer*

Eiswürfel. Worcestersosse, Zitronensaft, Tomatensaft, Salz, Paprika und Pfeffer in ein Mixglas geben. Umrühren. In ein grosses Becher- oder Cocktailglas giessen. * Quelle: 10.06.96 I. Benerts aus der Rezeptsammlung 1987 bis 1991 ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Tomaten-Buttermilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 TL Tomatenmark*
- *1/2 l Buttermilch*
- *Süssstoff*

Den Teelöffel Tomatenmark mit der Buttermilch verquirlen. Etwas Süssstoff nach Geschmack zugeben.

Stichworte: Tomate, Buttermilch, Milch

Tomaten-Buttermilch-Flip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 ml Tomatensaft*
- *100 ml Buttermilch*
- *1 TL Hirseflocken*
- *1/2 TL Olivenöl*
- *1 Msp. Basilikum in Öl*
- *Kräutersalz*
- *Schwarzer Pfeffer*

Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

ca. 100 kcal

Tip: Bei diesen Mix-Getränken setzen sich leicht die Hefe- oder Hirseflocken ab. Deshalb sollten Sie immer erst gründlich umrühren, bevor Sie trinken. * Quelle: Eltern-Zeitschrift 8/93, abgetippt von Sabine Geissler Erfasser: Sabine Datum: 07.12.1995 Stichworte: Schwangere, Stillende, Getränk, Alkoholfrei, P1

Stichworte: Alkoholfrei, Schwangere, Getränk

Tomaten-Buttermilch-Shake

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Buttermilch*
- *1/8 l Tomatensaft*
- *1 TL Tomatenmark*
- *1 Prise Zucker*
- *Salz*
- *schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen*
- *4 Eiswürfel*
- *2 EL Sahnejoghurt*
- *6 Basilikumblätter*

Die gut gekühlte Buttermilch mit Tomatensaft und -mark gründlich verquirlen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Je zwei Eiswürfel in ein hohes Glas geben, die Buttermilch-Tomatenmischung darübergiessen und jeweils einen Löffel Sahnejoghurt in die Mitte geben. Mit feingeschnittenen Basilikumblättchen servieren. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholfrei, Shake

Stichworte: Alkoholfrei, Shake, Mix, Milch, Getränk

Tomaten-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Eigelb*
- *Salz*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *Tabasco*
- *Worcestersosse*
- *Selleriesalz*
- *1 Spritzer Zitronensaft*
- *1 EL Tomatenketchup*
- *8 cl Tomatensaft*
- *Zitronenscheibe als Dekoration*

Eigelb. Gewürze und flüssige Zutaten mit etwas Crunshed-(zerkleinert) Eis im Shaker kurz und kräftig schütteln, in ein Longdrinkglas giessen. Etwas frisch gemahlenen Pfeffer daraufstreuen, die Zitronenscheibe einschneiden und an den Glasrand stecken. Mit Trinkhalm servieren. * Von Peter Bohrmann, Hotel Astor, Kiel. Aus essen & trinken 6 / 85 Erfasser: Lothar Datum: 22.09.1993 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte Getränke

Tomaten-Drink Gazpacho

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Beutel Tomatensuppe*
- *1 l kaltes Wasser*
- *2 Rote Paprikaschoten*
- *2 EL Zitronensaft*
- *Tabasco*
- *Salz, Pfeffer*
- *Eiswürfel*

***** ERFASST VON: ANDREAS KUHRAU 235***

2:2468/9940@Fidonet Tomatencremesuppe in das kalte Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 5 Minuten kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Suppe abkühlen lassen und kalt stellen. Paprikaschote waschen und mit dem Sparschäler schälen, Paprika putzen, kleinschneiden, pürieren und unter die kalte Suppe rühren. Mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Tabasco würzen. Eiswürfel in hohe Gläser geben, den Tomatendrink abseihen und darübergießen.

Stichworte:

Stichworte	Getränke
*	95 kcal :Pro Person ca. : 398 kJoule :Eiweiß : 4 Gramm :Fett : 17 Gramm :Kohlen

Tomatenfeuer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Tomaten; reif*
- *2 klein. Zwiebeln*
- *1 EL Zucker; a 15 g*
- *1 TL Salz*
- *Pfeffer*
- *Cayennepfeffer*
- *Tabasco*
- *4 Eiswürfel*
- *Majoranblättchen; frisch*

Tomaten waschen und kleinschneiden, Zwiebeln abziehen und würfeln. Beide Zutaten mit Zucker, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas Tabasco zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten gar dünsten. Die Masse durch ein Sieb streichen, mit Zucker, Salz und Gewürzen abschmecken, den Saft erkalten lassen, in Gläser je einen Eiswürfel geben, mit dem kalten Tomatensaft auffüllen und mit Majoranblättchen verzieren. ** Gepostet von Peter Kümmel Erfasser: Peter Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Alkoholfrei, Tomate, P4

Stichworte: P4, Longdrink, Tomate, Alkoholfrei, Getränk

Tomatenfresh

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 Tomaten, greife*
- *200 g Salatgurke*
- *8 EL Petersilie, gehackte glatte*
- *Pfeffer, schwarz, aus der Mühle*
- *Kräutersalz*
- *1/2 l Mineralwasser*

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut kreuzweise einschneiden und abziehen. Die Tomaten achteln und von den Stielansätzen befreien. Die Salatgurke schälen und in Stücke schneiden. Die Tomaten zusammen mit der Gurke und der Petersilie im Mixer fein pürieren. Mt Pfeffer und Kräutersalz abschmecken. Das Gemüsepüree in ein Glas geben und mit eisgekühltem Mineralwasser auffüllen. Dekoration: 1 Cocktailtomate und 1 Stück Salatgurke auf einen Holzspieß stecken, diesen in den Tomatencocktail stecken.

:Stichworte : Alkoholfrei, Cocktail, Getränk, Tomate :Notizen (*) : : : Quelle: BWZ 8/98 :Notizen (**) : : Stichworte: Cocktail, Tomate, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke
*	: Lothar.Schäfer@ruhr-uni-bochum.de

Tomato Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 ml Tomatensaft*
- *50 ml Selleriesaft*
- *20 ml Zitronensaft*
- *1 Prise Tabasco*
- *Schwarzer Pfeffer*
- *1 Stück Staudensellerie*
- *1 Kirschtomate*

Die Zutaten zusammen im Londrinkglas verrühren und etwas Pfeffer darübermahlen. Das Selleriestück im Glas geben, die Tomate an den Glasrand stecken. :Stichworte : Getränke, P1, Pick-me-up, Sellerie, Tomate Stichworte: P1, Tomate, Sellerie, Getränk, Pick-me-up

Stichworte	Getränke

Tomato Jö (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 cl Kefir*
- *5 cl Milch*
- *1 EL Tomatenpüree*
- *1 Spur Zucker*
- *1 Spur Salz*
- *Eiswürfel*

Alle Zutaten miteinander verquirlen, mit Eiswürfeln anrichten. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 02.10.1995 Stichworte: Getränke, Milch, Kefir, Tomate, P1

Stichworte: P1, Tomate, Kefir, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Tomcat

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Karottensaft*
- *8 cl Tomatensaft*
- *1 cl Zitronensaft*
- *1 Eigelb*
- *Salz*
- *Pfeffer a. d. Mühle*
- *Tabasco*
- *Selleriesalz*
- *Worcestersosse*
- *1 Selleriestange als Dekoration*

Säfte. Eigelb und Gewürze mit ein paar Eiswürfeln im Shaker sehr kräftig schütteln, in ein Longdrinkglas abseihen. Mit der Selleriestange und Trinkhalm servieren. * Von Achim F. Eberhardt, Old Fashion Bar, Hamburg. Aus essen & trinken 6 / 85 Erfasser: Lothar Datum: 22.09.1993 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte Getränke

Tomcat (Alkoholfrei, Katergetränk)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 ml Zitronensaft*
- *80 ml Karottensaft*
- *80 ml Tomatensaft*
- *1 Eigelb*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Tobasco*
- *Selleriesalz*
- *Worchestershire Sauce*
- *Selleriestange*
- *3 Eiswürfel*

Zutaten nacheinander auf das Eis in den Shaker geben und kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas seihen und mit Selleriestange und Trinkhalm servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 14.11.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Karotte, Tomate, P1

Stichworte: P1, Kalt, Karotte, Tomate, Getränk

Tomsel-Eistee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 dl Eistee*
- *2 dl Tomatensaft*
- *2 dl Selleriesaft*
- *Worcestersauce*
- *Eiswürfel*

Eistee mit den Säften verrühren, mit Worcestersauce abschmecken und mit Eiswürfeln servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 04.06.1996 Stichworte: Getränke, Kalt, Tee, Tomate, Sellerie, P4

Stichworte: P4, Kalt, Tee, Tomate, Sellerie, Getränk

Stichworte	Getränke

Tornado - Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Wasser*
- *1/3 Spur Nelken; gemahlen*
- *Zucker; nach Geschmack*
- *1/4 l Brombeersaft*
- *1/3 Spur Zimt; gemahlen*

Die Gewürze in Wasser aufkochen lassen. Dann mit Brombeersaft auffüllen und noch einmal erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Den Punsch mit Zucker abschmecken und in vorgewärmte Gleser füllen.

Gepostet von Heidi Nawothnig @ 2:2437/120.28 am 18.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P12

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk, P12

Stichworte	Getränke

Tornado - Punsch (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Wasser*
- *1/3 Schuss Nelken; gemahlen*
- *Zucker; nach Geschmack*
- *1/4 l Brombeersaft*
- *1/3 Schuss Zimt; gemahlen*

Die Gewürze in Wasser aufkochen lassen. Dann mit Brombeersaft auffüllen und noch einmal erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Punsch mit Zucker abschmecken und in vorgewärmte Gläser füllen.

Stichworte: Brombeeren, Heiss, Punsch

Townhouse delight

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Chartreuse grün*
- *2 cl Benedictine*

Zutaten mit viel Eis im Tumbler verrühren * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Traube mit Grapefruit

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/8 l Weisser Traubensaft*
- *8 cl Grapefruitsaft*
- *1 Schuss Orangensaft*

Die gut gekühlten Säfte mischen und mit ein bis zwei Eiswürfeln in ein Longdrinkglas giessen. * Aus essen & trinken 6 / 86 Erfasser: Lothar Datum: 07.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Trauben-Prosecco-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *40 g helle Weintrauben*
- *2 cl Grappa*
- *200 ml Prosecco*

Weintrauben waschen, abzupfen, mit Grappa in ein Glas geben, im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden ziehen lassen. Mit Prosecco aufgiessen. Als Dekoration Traubenbüschel an den Glasrand hängen. * Quelle: Carina 8 / 94 Erfasser: Lothar Datum: 09.08.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, P1, Grappa

Stichworte: Alkohol, P1, Grappa, Getränk

Traubencocktail mit rotem Vermouth

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 Weintrauben; am Stiel*
- *4 Limette*
- *8 EL Zucker; zum Wenden*
- *800 ml Roter Traubensaft*
- *8 cl Roter Vermouth*

Trauben waschen, trockentupfen. Limette auspressen, Trauben in der Hälfte des Saftes wenden. Anschliessend in Zucker drehen. 5-6 Eiswürfel zerstossen. Das Glas zur Hälfte mit dem Eis füllen. Traubensaft, Vermouth und restlichen Limetten-Saft verrühren und über das zerstossene Eis geiessen. Mit gezuckerter Traube verziehren und sofort servieren.

Stichworte: Trauben, Longdrink

Traubenflip (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eiswürfel*
- *1 Eigelb; sehr frisch*
- *20 ml Grenadine*
- *50 ml Traubensaft*
- *50 ml Milch*

Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen Shaker geben und etwa 20 Sekunden lang kräftig schütteln. Die Mischung in ein grosses Sektglas oder in ein Old-fashioned-Glas seihen und sofort servieren. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 03.05.1996 Stichworte: Getränke, Longdrink, Traube, Milch, Eigelb, P1

Stichworte: Trauben, Longdrink, Eigelb, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Traubensaft-Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Rotwein*
- *1/4 l Roter Traubensaft*
- *1 Lorbeerblatt*
- *1 Gewürznelke*
- *Kandißucker*

Rotwein und Saft zum Kochen bringen. Lorbeerblatt und Nelke hinzugeben und mit Kandis süssen. Durch ein Sieb in Punschgläser giessen. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Alkoholisch, Punsch, P4

Stichworte: Alkohol, P4, Punsch, Getränk

Treasure Island Special

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 cl Peach Brandy*
- *5 cl Ananas Juice*
- *3 cl Dark Rum*
- *1 cl Cointreau*
- *2 cl Limettensaft*
- *3 cl Light Rum*
- *1 Spritzer Angostura*
- *1 TL Zucker*

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, Eiswürfel ins Glas geben, Drink abseihen, mit Ananasstückchen und Limettenscheibe garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Tricontinental

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Grenadine*
- *4 cl Creme de Cacao braun*
- *24 cl Rum*
- *Gestossenes Eis*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach einer Rezeptkarte

- - erfasst A. Bendig -

- 21.12.1994

Einen Champagnerkelch mit gestossenem Eis füllen. Zutaten der Reihe nach langsam einfüllen, dass sie aufeinanderstehen. Sieht gut aus und schmeckt auch gut.

Stichworte: Cocktail, Rum, Cacao, Grenadine

Tricontinental I

Für 4 Portionen MMMMM------------------------------ZUTATEN---------------------------

1 cl Grenadine

1 cl Creme de Cacao braun

6 cl Rum

Gestossenes Eis MMMMM----------------------------ZUBEREITUNG-------------------------

Einen Champagnerkelch mit gestossenem Eis füllen. Zutaten der Reihe nach langsam einfüllen, dass sie aufeinanderstehen. Sieht gut aus und schmeckt auch gut. * Quelle: Rezeptkarte erfasst A. Bendig ** Gepostet von Astrid Bendig Date: Mon, 21 Nov 1994 Erfasser: Astrid Datum: 13.01.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Trinkschokolade Champs Elysees

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

1/2 l Milch evtl. halb Milch /

- Wasser

1/2 tb Zucker

3 tb Schokoraspel

4 cl Weinbrand

1/4 l Sahne; geschlagen

Milch. Zucker und Schokoraspel zum Kochen bringen und 3 Minuten durchkochen lassen. Der noch heissen Trinkschokolade den Weinbrand hinzufügen und in einem Cocktailglas, mit Sahnehäubchen garniert, servieren. * Quelle: Raspel-Schokoladen-Packung A. Bendig 2:240/5053.23 ** Gepostet von Astrid Bendig Date: Sun, 18 Dec 1994 Erfasser: Astrid Datum: 23.01.1995 Stichworte: Getränke, Heiss, Milch, Schokolade, P1

Stichworte: P1, Heiss, Schokolade, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Tropenzauber

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Maracujasaft*
- *3 cl Guavensaft*
- *2 cl Weisser Rum*
- *1 cl Apricot Brandy*

Ein hohes Glas etwa halbvoll mit fein zerstossenem Eis füllen. Die übrigen Zutaten mischen, übers Eis giessen. Sofort servieren. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Tropic Campari

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Campari*
- *2 cl Gin*
- *2 cl Cointreau*
- *4 cl Orange Juice*
- *Bitter Orange*

Die Zutaten - ohne Bitter Orange - mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abseihen. Mit Bitter Orange auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Tropic Fire

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *4 cl Southern Comfort*
- *4 cl Maracujasaft*
- *4 Prise Zitronensaft*

Alle Zutaten mit Eiswüfeln shaken, ins Glas seihen.

Stichworte: Maracuja, Cocktail, Vodka

Tropic Garden (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Frischer Pfirsich*
- *32 Eiswürfel*
- *32 cl Maracuja-Nektar*
- *32 cl Pfirsich-Nektar*
- *4 cl Zitronensaft*
- *4 Prise Orangen-Bitter*
- *Mineralwasser*

Pfirsich würfeln und auf ein Spiesschen stecken. Alle übrigen Zutaten - ausser Mineralwasser - mit 5/8 der Eiswürfeln schütteln. In ein mit den übrigen Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen, mit kaltem Mineralwasser aufgiessen. Das Frucht-Spiesschen über das Glas legen.

Stichworte: Pfirsiche, Maracuja, Longdrink

Tropical Wonder

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Weisser Rum*
- *4 cl Passionsfruchtsaft*
- *4 cl Orange Juice*
- *4 cl Ananas Juice*
- *Zitronenmelisse*
- *Orangenscheibe*
- *Zitronenscheibe*
- *Ananasscheibe*

Flüssige Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. Ins Glas seihen und mit Melisse und Fruchtscheiben garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Tropische Früchte

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Pisang Ambon oder grüner Bananenlikör*
- *2 cl Zitrusfruchtlikör*
- *1 cl Zitronensaft*
- *8 cl Orangensaft*
- *8 cl Ananassaft ungesüsst*

Alle Liköre und Säfte mit ein paar Eiswürfeln im Shaker schütteln und ohne Eis ins Glas giessen. * Aus essen & trinken 6-86 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1994 Stichworte: Getränke, Drinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Tsatziki Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Joghurt*
- *200 g Grüne Gurke*
- *2 TL gehackte Kräuter nach*
- *Belieben*
- *etwas Salz*
- *1 Prise Pfeffer*

Die geschälte Gurke pürieren, mit dem Joghurt und den Kräutern vermischen und den Gewürzen abschmecken. Sehr kalt mit Eiswürfeln servieren. ** Gepostet von Michael Kiok Date: Fri, 28 Oct 1994 Erfasser: Michael Datum: 17.11.1994 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Tsatziki Drink (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Joghurt*
- *400 g Grüne Gurke*
- *4 TL Gehackte Kräuter - bzw. nach Belieben*
- *Salz*
- *2 Schuss Pfeffer*

Die geschälte Gurke pürieren, mit dem Joghurt und den Kräutern vermischen und den Gewürzen abschmecken. Sehr kalt mit Eiswürfeln servieren.

Stichworte: Kalt, Joghurt, Gurke

Tschai - Gewürztee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Schwarzer Tee (Assam)*
- *1/2 l Wasser*
- *1/2 TL Ingwerpulver*
- *1/4 TL Zimt*
- *1/4 TL Kardamom*
- *1/4 TL Nelken; gemahlen*
- *1/2 l Milch*
- *2 EL Honig*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Gräfe und Unzer, Vege-

- tarische Spezialitaten

- Gepostet von Karin Förg

- 13.09.94

Karin Förg: Ein wohlschmeckender Milchtee, der nicht nur aufmuntert, sondern auch eine sengende Hitze erträglicher macht. Es gibt in Indien auch einen Special Tschai, der sich im wesentlichen nur dadurch unterscheidet, dass kein Wasser, sondern nur Milch verwendet wird ...

Das Wasser mit dem Tee, dem Ingwer, dem Zimt, dem Kardamom und den Nelken zum Kochen bringen. Bei heruntergeschalteter Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Milch hinzugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Den Tee durch ein Sieb abgiessen, den Honig dazugeben und heiss servieren.

Stichworte: Indien, Heiss, Tee

Tschai - Gewürztee I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Schwarzer Tee (Assam)*
- *1/2 l Wasser*
- *1/2 TL Ingwerpulver*
- *1/4 TL Zimt*
- *1/4 TL Kardamom*
- *1/4 TL Nelken; gemahlen*
- *1/2 l Milch*
- *2 EL Honig*

Karin Förg: Ein wohlschmeckender Milchtee, der nicht nur aufmuntert, sondern auch eine sengende Hitze erträglicher macht. Es gibt in Indien auch einen Special Tschai, der sich im wesentlichen nur dadurch unterscheidet, dass kein Wasser, sondern nur Milch verwendet wird ...

Das Wasser mit dem Tee, dem Ingwer, dem Zimt, dem Kardamom und den Nelken zum Kochen bringen. Bei heruntergeschalteter Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Dann die Milch hinzugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Den Tee durch ein Sieb abgiessen, den Honig dazugeben und heiss servieren. * Quelle: Gräfe und Unzer, Vegetarische Spezialitaten Gepostet von Karin Förg 2:2480/3508.2 13.09.94 ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: 07 Dec 1994 Erfasser: Rene Datum: 20.01.1995 Stichworte: Getränk, Heiss, Tee, Indien, P4

Stichworte: Indien, P4, Heiss, Tee, Getränk

Tschai-Gewürztee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Schwarzer Tee (Assam)*
- *1/2 l Wasser*
- *1/2 TL Ingwerpulver*
- *1/4 TL Zimt*
- *1/4 TL Kardamom*
- *1/4 TL Nelken, gemahlen*
- *1/2 l Milch*
- *2 EL Honig*

Das Wasser mit dem Tee, dem Ingwer, dem Zimt, dem Kardamom und den Nelken zum Kochen bringen. Bei heruntergeschalteter Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Dann die Milch hinzugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Den Tee durch ein Sieb abgiessen, den Honig dazugeben und heiss servieren. * Gräfe und Unzer Vegetarische Spezialitäten Gepostet von Karin Förg 2:2480/3508.2 Erfasser: Karin Datum: 09.10.1994 Stichworte: Getränke, Tee, Indien, P4

Stichworte: Indien, P4, Tee, Getränk

Stichworte	Getränke

Türkischer Honig-Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Tas. starker Kaffee*
- *1 EL Sesam-Samen (gestrichen)*
- *1 EL Honig*

Lassen Sie den Kaffee samt Sesam-Samen und Honig 5 Minuten kochen und servieren Sie ihn. * Quelle: -Vom grossen Trinken -Peter Haage ** Gepostet von Björn Friebel Erfasser: Björn Datum: 19.08.1996 Stichworte: Türkei, Kaffee, Mokka, P2

Stichworte: Türkei, Kaffee, Mokka, P2

Türkischer Kaffee

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Prise Kardamom*

-pro Tasse 1 Prise Nelkenpulver -pro Tasse 3 El. Zucker 6 El. fein gemahlener, scharf -gebrannter Kaffee 3/8 l kaltes Wasser Kaffeemehl, Zucker und das Wasser (bis auf 3 El.) in eine Kanne geben. Alles gut verrühren und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Kanne von der Flamme ziehen und den Schaum, der sich auf der Oberfläche gebildet hat, in vier Tassen verteilen. 1 1/2 El. Wasser in die Kanne füllen, wie- der erhitzen. Schaum in die Tassen verteilen. Restliches Wasser zufügen, alles erhitzen und gleichmässig in die Tas- sen verteilen. Mit Kardamom- oder Nelkenpulver würzen. ** Gepostet von Walter H. Wälde Date: Wed, 01 Feb 1995 Erfasser: Walter Datum: 31.03.1995 Stichworte: Kaffee, Heiss, P6

Stichworte: P6, Heiss, Kaffee

Türkischer Mokka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 TL gemahlener Kaffee (z.B. Jacobs Edel-Mocca)*
- *Zucker nach Belieben*
- *1 Prise Kardamom*
- *oder etwas Rosenwasser*

Pro Portion 3 Teelöffel des gemahlenen Kaffees in ein Kupferkännchen, das typische Kaffee-Kochgefäss, geben und mit der Menge Wasser pro Tässchen auffüllen. Bis zum Aufkochen erhitzen, dann das Kännchen vom Feuer nehmen und fest aufstossen, damit der Kaffeesatz wieder zu Boden sinkt. Das Kännchen wieder auf das Feuer setzen und den Vorgang noch zweimal wiederholen, um alle Geschmackskomponenten des Kaffees zu lösen. Danach den türkischen Mokka zusammen mit dem Kaffeesatz, den viele Geniesser besonders schätzen, in die Tässchen füllen. Nach Belieben noch 1 Prise Kardamom zugeben oder mit etwas Rosenwasser parfümieren.

Diese echte türkische Zubereitungsart verspricht einen starken, heissen Kaffee, der die Lebensgeister weckt. Dazu gehören Zucker nach Belieben, der auch in original türkischer Art mit dem Kaffee zusammen aufgekocht werden kann, und ein Glas frisches Wasser. * Source: Haushalts-Journal ** From: J_Meng@lonestar.rüssel.sub.org (Joachim M. Meng) Date: 16 Apr 1994 22:55:00 +0100 Erfasser: Joachim Datum: 28.04.1994 Stichworte: Getränke, Kaffee

Stichworte: Kaffee, Getränk

Stichworte	Getränke

Türkischer Mokka-Kaffee

Für 4 Portionen

PRO TASSE

- *1 1/2 TL Kaffee (gehäuft)*
- *1 Stück Würfelzucker*
- *1 klein. Tasse Wasser*
- *(Original-Tasse zum Abmessen verwenden)*

Der Kaffee, so wird behauptet, ist im Jahre 1258 in Mokka (heutiges Saudi-Arabien) entdeckt worden. Ab ca. 1543 wird er in der Türkei getrunken. 1669 machte ihn der osmanische Botschafter Süleyman Aga in Paris bekannt. Das erste Kaffeehaus, wie wir es heute kennen, entstand in Istanbul im Jahre 1555.

Die Kaffeebohnen werden in einem Tontopf geröstet und mit einer Handmühle fein gemahlen. Je frischer der Kaffee, desto schmackhafte ist er. Aus diesem Grunde haben viele Familien ihn früher täglich geröstet. (Anmerkung: Man kann sich das sparen, indem man gemahlene, abgepackte Kaffee-Päckchen beim Türken oder Griechen kauft).

Wie man einen türkischen Mokka zubereitet?

Man verwendet einen Emaille- oder Kupfer- oder Messingtiegel, der in der Türkei >Cezve< heisst. Es ist ein Gefäss, das nach oben hin enger wird und einen langen Stiel hat. In den >Cezve< kommen gemahlener Kaffee, Zucker und kaltes Wasser. Unter ständigem Umrühren langsam zum Kochen bringen, bis es schäumt. In eine Tasse abgiessen, und den Rest erneut kochen, bis er hochsprudelt. (Anmerkung: Unbedingt dabei bleiben, damit's nicht überkocht! Und bei kleiner Temperatur sehr langsam zum Kochen bringen!) Dann zum Schaum in die Tasse giessen.

Kocht man den Kaffee auf Holzkohlenfeuer, schmeckt er besser, weil er sich so langsam wie möglich erhitzen soll.

Anmerkung: Zum Abmessen der Wassermenge eine von den kleinen Original-Kaffetassen verwenden, damit hinterher die Menge stimmt! Zugaben von Rosenwasser, Zimt oder dem in Syrien zum Teil gebräuchlichen Kakula etc. sollte man unterlassen.

So wird er auch von mir zubereitet, wenn Gäste kommen und mit Kernen von Wassermelonen, Zuckermelonen und Kürbissen, sowie Kichererbsen auf den Tisch gebracht. * Quelle: Die türkische Küche von Ali Riza Kaya, Heyne, ISBN 3-453-40275-8 gepostet von Eva-Dorothea Bilgic Erfasser: Eva-Dorothea Datum: 07.09.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee

Stichworte: Kaffee, Getränk

Turnier

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Saft von 1 Zitrone*
- *8 cl Gemüsesaft*
- *Muskatnuss*
- *10 cl Vollkorn-Frische-Trunk*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Worcestersosse*
- *3 groß. Eiswürfel*

Säfte. Vollkorn-Frische-Trunk und Eiswürfel in den Shaker geben und gut schütteln. Nach Geschmack würzen und in ein Longdrink-Glas abseihen. * Quelle: Fit For Fun 2 ** From: thomas_lahr@amiga.sh.sub.de Date: Mon, 11 Jul 94 Erfasser: Thomas Datum: 22.08.1994 Stichworte: P1, Getränke, Drinks, Alkoholfrei

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Überraschungsbowle (Schlammbowle)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Dos. Pfirsiche*

Walter: Hier noch eine kurze Erklärung zum Titel. Bei uns heisst das Teil Schlammbowle, weil es nach dem Zugiessen des Sekts wie eine Lehmbrühe aussieht. Es schmeckt aber echt gut Ansetzen : Pfirsiche kleinschneiden und zusammen mit dem Saft aus der Dose und dem Bacardi 2-3 Stunden ziehen lassen. Servieren: Orangen-Maracuja-Saft und das Eis dazugeben. Nun solange rühren, bis sich das Eis aufgelöst hat. Dann den Sekt dazugiessen (es soll stark schäumen).

Stichworte: Pfirsiche, Maracuja, Bowle

Unser Familienpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Fl. Portwein (medium dry)*
- *1/2 Fl. (guten!) Rum*
- *ein paar Nelken (ganz nach Geschmack)*
- *ein paar Zimtstangen (auch ganz nach Geschmack)*

Den Portwein vorsichtig erhitzen, dabei Nelken und Zimtstangen beifügen. Sobald der Portwein heiss ist, den (zimmertemperierten) Rum beifügen.

Wer will, kann das ganze noch mit Zucker (am besten Kandis, aber auch brauner Zucker geht) abschmecken - allerdings sollte man das jedem selbst überlassen: Die Mischung ist ansich schon tödlich - Zucker und Rum gehen wiederum eine alkoholische Bindung ein und verstärken so den Effekt.

Ich kenne niemanden, der mehr als 3 Tassen geschafft hat! Ach so: am nächsten Tag sollte man frei haben, und nicht autofahren müssen. ** From: borris@boba.rhein-main.de (Borris Balzer) Date: Mon, 29 Nov 1993 11:04:08 GMT Erfasser: Borris Datum: 02.12.1993 Stichworte: Glühwein, Getränke, Winter

Stichworte: Winter, Glühwein, Getränk

Up to Date

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Canadian Club Whisky*
- *2 cl Dry Sherry*
- *2 Spritzer Orangenlikör*
- *1 Spritzer Angostura Bitter*
- *1 Cocktailkirsche*

Die ersten 4 Zutaten mit Eiswürfeln rühren, ins Glas abseihen, die Kirsche hinzufügen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Vampir-Killer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eiswürfel*
- *1 cl Fernet Branca*
- *1 cl Vermouth Rosso*
- *3 cl Gin*

Eiswürfel. Fernet Branca, Vermouth und Gin in einen Shaker geben. Kräftig schütteln In ein Cocktailglas oder ein mittelgrosses Becherglas seihen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Vanille-Likör (cremig)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Vanilleschoten*
- *1000 ml Milch*
- *1000 ml Sahne*
- *12 Eigelb*
- *400 g Zucker*
- *3000 ml Weinbrand; 38 Vol.%*

Die Vanilleschoten auf ein Brett legen, mit dem Messerrücken geradestreichen und längs aufschlitzen. Das Mark mit einem scharfen, spitzen Messer herauskratzen und zugedeckt beiseite stellen. Die Schoten mit Milch und Sahne in einem Topf langsam aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und die Vanilleschoten 15 Minuten in der Sahne-Milch ziehen lassen. Inzwischen Eigelb und Zucker schaumig rühren (Handrührer). Der Zucker muss sich dabei ganz auflösen. Die Vanilleschoten entfernen und die Sahne-Milch durch ein feines Haarsieb giessen. Dann nach und nach in die Eiercreme rühren. Das Vanillemark und den Weinbrand dazugeben und unterrühren. In Flaschen füllen, verschliessen und im Kühlschrank 1 Woche durchziehen lassen. Haltbarkeit: gekühlt mindestens 2 Wochen.

Stichworte: Likör, Weinbrand, Eigelb, Vanille

Vanille-Sahne-Likör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Vanilleschoten*
- *1/2 l Sahne*
- *100 g Gemahlene Mandeln*
- *3 Eigelbe*
- *125 g Zucker*
- *3/4 l Wodka*

1.) Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark in ein Schälchen geben.

2.) Die Sahne mit den Vanilleschoten und den Mandeln aufkochen, vom Herd nehmen und 10 min. ziehen lassen. Die Schoten herausnehmen.

3.) Nach obiger Methode abseihen. Kräftig ausdrücken.

4.) Die Eigelbe mit dem Zucker dickschaumig schlagen bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Dann die Mandelsahne und das Mark langsam dazugeben. Zum Schluss den Wodka langsam einrühren.

5.) Den Likör in kleine Flaschen füllen und etwa 1 Woche kühl und dunkel stellen. Vor dem Servieren schütteln.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit mit Wodka: 8-10 Wochen

(bei weniger Alk -Obstler 35% - 4-6 Wochen) ** From: S_DOLLINGE@rzmain.rz.uni-ulm.de (Dollinger Jürgen) Date: 10 Jan 1994 15:55:53 GMT Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Jürgen Datum: 17.02.1994 Stichworte: Getränke, Liköre

Stichworte: Likör, Getränk

Stichworte	Getränke

Vanilleeis-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Pflaumen; oder Zwetschen nach Belieben mehr*
- *150 ml heller Traubensaft*
- *3 Eiswürfel*
- *1 Vanilleeiskugel*

FÜR DIE GARNITUR

- *einige helle Trauben*
- *etwas Honig*
- *etwas Zucker*
- *1 Schokoladenfigur; weiß*

Pflaumen entsteinen und in Würfel schneiden. Die Pflaumenwürfel mit dem Traubensaft und den Eiswürfeln mit Schneidstab oder Mixer pürieren. Den Saft in ein Longdrinkglas gießen. Vanilleeiskugel vorsichtig in den Drink setzen. Variante: : Wer einen Schuß Alkohol möchte, fügt 2 bis 4 cl Weinbrand oder Cognac hinzu. :Stichworte : Alkoholfrei, Eis, Getränke, Kalt, P1, Pflaume :Notizen (*) : : : Quelle: 14.01.97 I. Benerts : Stichworte: Pflaumen, P1, Kalt, Eis, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke
*	Aus de Notizen (**) : : : Gepostet von Ingrid Benerts

Vanillelikör (klar)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 Vanillestangen*
- *400 ml Reiner Alkohol*
- *1600 ml Zuckerlösung*
- *2800 ml Korn oder Klarer*

MMMMM-------------------------------VARIANTE---------------------------

20 cl Rum, braun

Die Vanillestangen längs aufschlitzen, 2-3 Tage mit dem reinen Alkohol ziehen lassen. Nun die übrigen Zutaten zufügen und noch eine Woche stehen lassen, dann filtern und abfüllen. Vanillelikör ist fast farbneutral; wer mag, färbt ihn mit Rum.

Stichworte: Likör, Vanille

Velvet Hammer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Cointreau*
- *2 cl Creme de Cacao Weiss 6 cl Sahne*

Mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Venezia

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Rum*
- *4 cl Vermuth, rot*
- *4 cl Amaretto di Saronno*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- nach Annabelle, 23/1994

Alle Zutaten auf Eiswürfeln verrühren.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Rum

Vereister Rhabarberdrink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Äpfel*
- *Rhabarber*
- *Honig*
- *Zitronensaft*
- *Zucker*
- *Oder*
- *Apfelsaft*
- *Rhabarbersaft*

Äpfel und Rhabarber entsaften und den Saft mit Honig süssen. Gläser mit dem Rand in Zitronensaft stülpen, danach in Zucker. Das sieht aus wie ein Eisrand. Den Saft vorsichtig eingiessen und gleich servieren, weil sonst der Zuckerrand abgeht.

Für 4 Gläser. ** From: FROSCH@SPIDER.pfalz.de Date: Fri, 05 Aug 1994 Erfasser: Frosch Datum: 29.08.1994 Stichworte: P4, Äpfel, Rhabarber, Getränke, Alkoholfrei

Stichworte: Rhabarber, P4, Alkoholfrei, Getränk

Vermouth Cassis

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Vermouth Dry*
- *2 cl Creme de Cassis*
- *Sodawasser*
- *Zitronenschale*

Vermouth und Cassis mit Eiswürfeln in ein Longdrinkglas giessen, mit Sodawasser auffüllen und leicht verrühren. Zitronenschale abspritzen und dazugeben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Vermouth-Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Vermouth rot*
- *2 cl Vermouth weiss*
- *1 cl Vermouth Dry*
- *1 cl Gin*
- *2 Spritzer Grenadine*
- *2 Spritzer Angostura*
- *2 Spritzer Orangen Bitter*
- *1 Cocktailkirsche*

Mit zerkleinertem Eis im Mixglas schnell rühren, abseihen und mit der Kirsche verzieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Virgin Bird

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Batida*
- *2 cl Havanna Club Rum*
- *8 cl Ananas Juice*

Zutaten mit Eiswürfeln shaken kräftig shaken, ins Glas seihen und mit Ananas garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Vitamin-Schub

Für 4 Portionen

ZUTATEN FÜR EIN GLAS

- *1 EL Sanddorn*
- *100 ml Traubensaft*
- *100 ml Milch*
- *1 Msp. abgeriebene Zitronenschale*
- *1 Msp. Ingwerpulver 3 Tropfen Angustora*
- *Zitronenspirale*
- *Melisse*

Sanddorn. Traubensaft, Milch, Zitronenschale, Ingwerpulver und Angustora in ein Longdrink-Glas geben und gut verrühren. Mit Zitronenspirale und Melisse garnieren. * aus der WAZ vom 25.04.1994 Erfasser: Lothar Datum: 25.04.1994 Stichworte: Getränke, Longdrink, Alkoholfrei

Stichworte: Longdrink, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Volga Boatman

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Orange; Saft*
- *36 cl Wodka*
- *4 TL Kirschwasser*
- *12 Eiswürfel; oder mehr*

Alle Zutaten in den Mixbecher füllen, und den Shaker darüberstülpen. Kräftig schütteln. in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

Stichworte: Orangen, Kirschen, Cocktail, Vodka

Vulcano

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Himbeergeist*
- *8 cl Curacao Blue*
- *Champagner*
- *Orangenschale*

Schnaps und Likör in ein Champagnerglas giessen. Die Orangenschale über dem Glas knicken, umrühren und mit Champagner auffüllen.

Stichworte: Himbeeren, Champagner, Cocktail, Curacao

Vulkano

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Himbeergeist*
- *2 cl Curacao Blue*
- *Champagner*
- *2 cm Orangenschale*

Schnaps und Likör in ein Champagnerglas giessen. Die Orangenschale über dem Glas knicken, umrühren und mit Champagner auffüllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Waldfee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Waldbeeren; Himbeere, Brom- - beere,*
- *Heidelbeere, ...*
- *4 EL Ungezuckerter Holundersaft*
- *2 EL Himbeersirup*
- *300 g Kalter Kefir 1.5 o/o*
- *4 EL Geschlagene Sahne*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Alfred Jäger

- - 05.01.1995

Die Beeren waschen und verlesen. Diese und den Holundersaft in den Mixer geben und kräftig vermixen, dann die Masse durch ein feines Sieb in ein hohes Rührgefäss streichen. Himbeersirup und Krefir gründlich daruntermischen. Den Drink in Gläser füllen und mit einem dicken Sahnetupfer garnieren.

Stichworte: Kefir, Waldbeeren, Milch

Stichworte Getränke

Waldmeister-Ananas-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Ananas*
- *500 g Erdbeeren*
- *4 Flaschen Weisswein*
- *ca. 0.2 l Campari (je nach Geschmack) 2 Zweige*
- *Waldmeister*
- *2 Flaschen Sekt*

Ananas klein schneiden (Schale natürlich vorher ab, Stücke vorher kurz in leicht gesalzenes Wasser legen), Erdbeeren putzen und ebenfalls in handliche Stücke schneiden.

Alles mit dem Campari, dem Waldmeister und dem Wein in einen Bowlentopf kippen und an einem kühlen Ort gut ziehen lassen. Kurz vor dem grossen Saufen dann den Sekt dazugeben.

PS.: Ich hoffe es fängt jetzt keiner eine Gesundheitsdiskussion über Alkohol im allgemeinen und Cumarin im besonderen an! ** From: ludger_breil%ac2@zermaus.zer.sub.org Date: Tü, 23 Jun 1993 05:18:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Ludger Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Bowlen, Getränke, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Bowlen, Getränk, ZER

Waldmeister-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *ca. 10 Waldmeisterstengel*
- *(die noch nicht bluehen)*
- *1 Becher Cognac 2 Flaschen Spätlese*

Waldmeister in den Cognac geben und 10 Minuten ziehen lassen. Anschliessend kann das Grünzeug entfernt werden. Dann zum Ansatz 1 Flasche Spätlese giessen und 30 min. warten.

Damit's nun nicht zu stark ist, sollte dann bei Beginn des Gelages eine weitere Flasche Spätlese hinzugefügt werden.

Schmeckt gut, und hat bei strikter Anwendung von Spätlese einen Vorteil: Selbst bei zu starker Dosierung (erkennbar an starken Gleichgewichtsstörungen) gibt's am nächsten Morgen keinen dicken Kopf. ** From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Mai, Waldmeister, April, Bowlen, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: April, Mai, Alkohol, Bowlen, Waldmeister, ZER

Waldmeister-Bowle mit frischem Waldmeister

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1.2 Bd. Waldmeister*
- *1.6 l Trockener Weisswein*
- *0.4 Orange; in Scheiben*
- *0.4 l Sekt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach Falken Mixbuch -

- gepostet v. Th. Heiland

Würzige Bowle für den Wonnemonat Mai. Den Waldmeister sorgfältig waschen, trockenschütteln und über Nacht welken lassen. Die Hälfte vom Weisswein über eine Orangenscheibe in das Bowlengefäss giessen und die Waldmeisterbüschel an einem Bindfaden hineinhängen. Die Stiele sollten den Wein nicht berühren, denn das Aroma ist nur in den Blättern. Den Bowlenansatz für etwa eine 1/2 Stunde zugedeckt kühl stellen. Dann den Waldmeister entfernen, den restlichen Wein und die restlichen Orangenscheiben hinzugeben, umrühren und mit dem Sekt auffüllen.

Stichworte: Wein, Sekt, Bowle, Waldmeister, Wein

Waldmeister-Bowle mit frischem Waldmeister

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1.2 Bd. Waldmeister*
- *1.6 l Trockener Weisswein*
- *0.4 Orange; in Scheiben*
- *0.4 l Sekt*

Würzige Bowle für den Wonnemonat Mai.

Den Waldmeister sorgfältig waschen, trockenschütteln und über Nacht welken lassen.

Die Hälfte vom Weisswein über eine Orangenscheibe in das Bowlengefäss giessen und die Waldmeisterbüschel an einem Bindfaden hineinhängen. Die Stiele sollten den Wein nicht berühren, denn das Aroma ist nur in den Blättern. Den Bowlenansatz für etwa eine 1/2 Stunde zugedeckt kühl stellen.

Dann den Waldmeister entfernen, den restlichen Wein und die restlichen Orangenscheiben hinzugeben, umrühren und mit dem Sekt auffüllen. * Quelle: Falken Mixbuch Gepostet: Thomas Heiland 2:2453/933.3, 02.05.94 Erfasser: Datum: 24.02.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Waldmeister, P10

Stichworte: Kalt, Waldmeister, P10, Getränk

Stichworte	Getränke

Waldmeisterbowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.8 dl Waldmeistersirup*
- *0.4 l Champagner*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach Oskar Marti,Ein

- Pöt - am Herd, Frühling

- in der - K

- üche,Hallwag,Bern, 1994 -

- ISBN 3-444-10416-2

Waldmeistersirup auf Gläser verteilen, mit Champagner aufspritzen.

Stichworte: Champagner, Bowle, Waldmeister

Waldmeisterbowle I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bd. Frischer Waldmeister*
- *1 Orange; unbehandelt*
- *3 Flaschen leichter Weisswein oder Rosewein*
- *1 Flasche Sekt - oder --*
- *1 Flasche Mineralwasser*

Orange in dünne Scheiben schneiden. In ein Bowlengefäss geben und eine Flasche Wein zugiessen. Waldmeister waschen, gut trocknen und an einem Faden in den Wein hängen (die Stiele sollten nicht im Wein sein).

30-60 Minuten kalt stellen. Waldmeister herausnehmen. Restlichen Wein zugiessen. Vor dem Servieren Sekt oder Mineralwasser dazugeben. * Quelle: Südwest-Text - 30.05.94 Erfasst: Ulli Fetzer - 2:246/1401.62 Erfasser: Ulli Datum: 10.06.1994 Stichworte: Getränke, Kalt, Bowle, P1

Stichworte: P1, Kalt, Bowle, Getränk

Stichworte	Getränke

Waldmeisterbowle mit Orange

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Bd. Frischer Waldmeister*
- *4 Orange; unbehandelt*
- *8 l Leichter Weisswein oder Rosewein*
- *4 l Sekt - oder --*
- *4 l Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SUEDWEST-TEXT -

- 30.05.94 Erfasst: Ulli

- Fetzer 2:246/1401.62

Orange in dünne Scheiben schneiden. In ein Bowlengefäss geben und 1/3 vom Wein zugiessen. Waldmeister waschen, gut trocknen und an einem Faden in den Wein hängen (die Stiele sollten nicht im Wein sein). 30-60 Minuten kalt stellen. Waldmeister herausnehmen. Restlichen Wein zugiessen. Vor dem Servieren Sekt oder Mineralwasser dazugeben.

Stichworte: Orangen, Bowle, Waldmeister, Wein

Waldmeisterbowle, alkoholfrei

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.6 dl Waldmeistersirup*
- *0.8 Zitronen; Saft*
- *0.4 l Asti Spumante - ohne Alkohol - ODER*
- *2.4 dl Apfelsaft*
- *1.6 dl Mineralwasser*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach Oskar Marti,Ein

- Pöt - am Herd, Frühling

- in der - K

- üche,Hallwag,Bern, 1994 -

- ISBN 3-444-10416-2

Waldmeistersirup mit Zitronensaft und Asti Spumante (bzw. Apfelsaft und Mineralwasser) mischen und auf Gläser verteilen. Kühl servieren.

Stichworte: Bowle, Waldmeister

Waldmeistergetränk

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bd. Waldmeister (im Mai vor der Bluete frisch*
- *gepflückt)*
- *1/2 l milder Weinessig*
- *1 1/2 l Wasser*
- *750 g Zucker*
- *1/4 l Rum*
- *1 Zitrone, ausgepresst*

Den Waldmeister im Essig 8 Tage ziehen lassen und dann ausdrücken und die Flüssigkeit durch ein Sieb giessen. Mit Wasser, Zucker, Rum und Zitronensaft mischen und in Flaschen abfüllen. (Nicht kochen!).

Zum Trinken mit Wasser nach Geschmack verdünnen.

Gepostet von Heidi Nawothnig @ 2:2437/120.28 am 18.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Limonade, P4

Stichworte: P4, Limonade, Getränk

Stichworte	Getränke

Waldmeisterlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Bd. Waldmeister; gefroren*
- *1 l Zwetschgenschnaps; oder - Pflümlischnaps*
- *30 Orangenblueten; getrocknet - Apotheke o. Drogerie*
- *1 Vanillestange - längs halbiert*
- *1 dl Läuterzucker; (*)*

Den Waldmeister mit den übrigen Zutaten vermischt in ein Sterilisierglas einfüllen und gut verschliessen.

An einem kühlen und dunklen Ort ruhen lassen.

Nach 5 Tagen den Likör abseihen, in Flaschen abfüllen und verkorken.

(*) 1 dl Läuterzucker: 300 g Zucker und 1 1/2 dl Wasser aufrühren, aufkochen und erkalten lassen

Aus: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10416-2, abgetippt und gepostet von Rene Gagnaux@2:301/212.19, 24.04.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Kalt, Waldmeister, P1

Stichworte: P1, Kalt, Waldmeister, Getränk

Stichworte	Getränke

Walnuss-Flip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Becher Vollmilchjoghurt a 150 g*
- *4 TL Instant-Kakao*
- *4 EL feingehackte Walnüsse*
- *2 EL Cognac*
- *0.2 l Sahne*
- *Zucker nach Geschmack*
- *4 Walnusshälften*
- *Etwas Schokoladenraspel*

Joghurt. Kakao, Walnüsse und Cognac verquirlen, dabei 0.1l flüssige Sahne dazugiessen. Die Mischung gut gekühlt auf vier Gläser verteilen. Die restliche Sahne steif schlagen und auf den Drink geben. Mit jeweils einer halben Walnuss und etwas Schokoraspel verzieren. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Mix, Milch, Getränk

Walnusscocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Gekochter Kürbis; oder - Pfirsich*
- *160 g Walnüsse*
- *Trockener Sekt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Nach SAT.1 TEXT -

- 17.01.95 Erfasst: Ulli

- Fetzer 2:246/1401.62

Kürbis oder Pfirsich mit Walnüssen im Mixer pürieren. Mit trockenem Sekt aufgiessen und leicht im Mixer verquirlen. Sofort servieren.

Stichworte: Kürbis, Wein, Sekt, Cocktail, Walnuss

Walnusslikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Grüne Walnüsse*
- *750 g Farin- oder Rohzucker 6 El. Wasser*
- *1 1/2 l Weinbrand oder Cognac*
- *1/4 l Kirschwasser*
- *8 Nelken*
- *1 Stück getrockneter Ingwer*
- *1 Zimtstange*

Früchte gründlich waschen, Trockenreiben und vierteln. Mit Zucker und Wasser bei milder Hitze so lange erwärmen bis sich der Zucker ganz gelöst hat.

1/2 l Weinbrand hineinrühren und dann abkühlen lassen. Dann den restlichen Weinbrand, Kirschwasser und Gewürze zugeben. Alles in eine grosse Glasflasche füllen und gut verschlossen an einem warmen, hellen Ort 4 Wochen durchziehen lassen. Hin und wieder schütteln.

Den inzwischen honiggelben Likör durch ein Mulltuch abseihen und in saubere Flaschen füllen. ** From: C.RICHTER@DIE-EULE.cl.sub.de Date: Thu, 07 Jul 1994 Erfasser: Carsten Datum: 22.08.1994 Stichworte: Getränke, Alkoholisch, Likör, Nüsse, Walnüsse

Stichworte: Alkohol, Likör, Nüsse, Walnüsse, Getränk

Stichworte	Getränke

Ward Eight

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Bourbon*
- *2 cl Orange Juice*
- *1 cl Grenadine*
- *1 cl Lemon Juice*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In vorgekühlte Cocktailschale geben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Warmbier in Tassen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Helles Bier*
- *1/2 l Milch*
- *1 Prise Salz*
- *1 Prise Zimt; gemahlen*
- *1 Prise Nelken; gemahlen*
- *1 Prise Ingwer; gemahlen*
- *3 EL Zucker*
- *3 EL Mehl*
- *2 Eier*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Eugenie Erlewein,

- Hauswirtschaftslehre 1952

- Gepostet Hartmut

- Brinkmann 08.05.94

Man bringt das Bier mit den Gewürzen zum Kochen, verquirlt das Mehl mit der kalten Milch und giesst diese Mischung unter ständigem Rühren in das kochende Bier. Das Getränk muss ca. 20 Minuten durchquellen, wird vorsichtig heiss mit den Eiern abgezogen und sorgfältig abgeschmeckt. Dazu werden Butterschnitten gereicht.

Stichworte: Bier, Heiss, Milch

Warmer Eierpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 dl Rotwein*
- *200 g Zucker*
- *4 Gläschen Braunen Rum*
- *2 klein. Flasche Sprudel*
- *4 Eier*
- *6 Nelken*
- *Zimt; zum Überpudern*

Alles zusammen unter tüchtiger Schaumschlägerei erhitzen. NICHT KOCHEN ! Vom Feuer nehmen, weiter mit dem Schneebesen schlagen und sofort in Becher oder Gläser füllen. Das Schaumkrönchen mit einem Hauch Zimt überpudern. Dazu werden Waffeln gereicht.

Stichworte: Wein

Warmer Eierpunsch I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l Rotwein*
- *100 g Zucker*
- *2 Gläschen Braunen Rum*
- *1 kl. Flasche Sprudel*
- *2 Eier*
- *3 Nelken*
- *Zimt; zum Überpudern*

Alles zusammen unter tüchtiger Schaumschlägerei erhitzen. NICHT KOCHEN ! Vom Feuer nehmen, weiter mit dem Schneebesen schlagen und sofort in Becher oder Gläser füllen.

Das Schaumkrönchen mit einem Hauch Zimt überpudern. Dazu werden Waffeln gereicht. Wenn trüb dein Sinn und kalt die Füsse, dann helfen nur noch Punschaufgüsse. Die Oma wusste schon was gut schmeckt und Opas Lebensgeister weckte ! * Quelle: Grossmutters Rezepte erfasst: A. Bendig ** Gepostet von Michael Linse Date: Wed, 14 Dec 1994 Erfasser: Michael Datum: 22.01.1995 Stichworte: Getränke, Eier, P1, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, P1, Getränk, Eier

Stichworte	Getränke

Wassail-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.4 klein. Muskatnuss*
- *0.8 Nelken*
- *0.8 g Ingwerpulver*
- *0.2 Zimtstange*
- *2 Korianderkörner*
- *2 Kardamomkörner*
- *0.4 Blättchen Muskatbluete*
- *280 g Zucker*
- *2 dl Wasser*
- *4.8 Eier*
- *1.2 l Weisswein; oder Portwein - oder Madeira, Sherry*
- *0.8 Äpfel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Oskar Marti, Ein Pöt

- am - Herd,Winter in der

- Küche - Hallwag, 1993 -

- ISBN 3-444-10415-4 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Altenglische Weihnachtsbowle, welche am Abend des 24. Dezembers bei Kerzenlicht und Weihnachtslieder serviert wird. Wasser mit den Gewürzen aufkochen, noch heiss durch ein Tuch giessen. Den Wein hinzufügen und unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen. Nicht kochen ! Nach Geschmack süssen. Eigelb schaumig schlagen und zusammen mit dem steif geschlagenen Eischnee in das Bowlengefäss geben. Nach und nach das erhitzte Wein unterrühren und schaumig schlagen. Inzwischen die ausgestochenen Äpfel bei 220 Grad etwa 30 Minuten schmoren lassen. Die Bratäpfel in Spalten schneiden und zusammen mit der Bowle in Schalen servieren.

Stichworte: England, Bowle, Wein

Wassermelonen-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Wassermelonen*
- *3 Flaschen Sekt nach Geschmack*
- *2 Flaschen weisse Limo*
- *1/4 Liter Kirschwasser*
- *1/4 Liter Mirabellenlikör*

Beide Wassermelonen so schneiden, das man das abgeschnittene Teil letztlich als Deckel benutzen kann. Dann Wassermelonen aushöhlen, den Inhalt in kleine Stücke schneiden und in 2 Schüsseln geben. In jede der Schüsseln das Kirschwasser und den Mirabellenlikör giessen und 2 Std. ziehen lassen, danach auf ein flaches Tablett oder Blech und in den Froster damit man dann später diese Stücke als Eiswürfel benutzen kann.

Wenn die Melonenstücke richtig durchgefroren sind in die ausgehöhlten Wassermelonen je 1 1/2 Flasche Sekt und 1 Flasche Limo giessen und das ganze mit den gefrorenen Melonenstücken auffüllen. Zum Schluss werden die beiden Deckel noch an der Seite so ein geschnitten, das dann noch ne Bowlenkelle Platz findet. ** From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 26.05.1993 Stichworte: ZER, Getränke, Bowlen, Wassermelonen, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Bowlen, Wassermelonen, Getränk, ZER

Wedding Bells Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Teil Grapefruitsaft (frisch gepresst)*
- *1 Teil Orangensaft (frisch gepresst)*
- *3 Teile Johannisbeersaft (rot)*
- *1 Spritzer Grenadine Sirup*
- *1 Spritzer Limettensaft*

Zutaten mit Eiswürfeln in einen Mixbecher geben, gut durchschütteln und in ein hohes Becherglas abseihen.

(Original: 2 Teile Gin, 2 Teile Dubonnet, 1 Teil Cherry Brandy, 1 Teil Orangensaft) * Aus essen & trinken 4 / 84 Erfasser: Lothar Datum: 21.09.1993 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, Drinks, Longdrinks, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Alkoholfrei, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Weihnachtslikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Getrocknete Feigen*
- *200 g Datteln (entkernt)*
- *500 g getrocknete Pflaumen (entsteint)*
- *4 gehäufter El. (25 g) Rosinen*
- *2 Vanillestange*
- *2 Zimtstange*
- *12 Nelken*
- *12 Pfefferkörner*
- *4 Msp. Kardamom*
- *4 EL Bienenhonig*
- *500 g weisser oder brauner Kandis*
- *4 Flasche Weinbrand (0,7l)*

Die Trockenfrüchte in eine Terrine geben, eine halbe Flasche Weinbrand daraufgiessen, zudecken und 24 Stunden stehen lassen, damit die Früchte aufquellen. Den ganzen Inhalt in ein grosses Glas füllen, die Gewürze, Honig und Kandis zufügen und den restlichen Weinbrand daraufgeben. Den Likör etwa 4 Wochen reifen lassen, dann durch einen Filter geben und noch einmal eine Zeitlang ruhen lassen. Damit er schön klar wird, ein zweites Mal filtern und in einen entsprechende Karaffe füllen. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993

Erfasser: Andreas Datum: 07.02.1994 Stichworte: Andreas, Getränke, Likör, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Likör, Andreas, Getränk

Stichworte	Getränke

Weihnachtspunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 l Orangensaft*
- *200 g Zucker*
- *8 Becher Vanillin-Zucker*
- *4 Becher Dr.Ötker f. Orangenfrucht*
- *2 TL Zimt*
- *4 Schuss gemahlene Nelken*
- *1000 ml Rotwein*

Die Zutaten erhitzen (nicht kochen lassen). Nach Belieben 4 Btl. Glühwein-Fix in dem heißen Punsch ziehen lassen. Punsch heiß in Gläsern, mit Orangenscheiben garniert, servieren.

Stichworte: Alkohol, Getränk

Weingetränk - Mulsum

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 l Wein mit einem 1/2 Glas Honig bei schwacher Hitze*
- *vermischt,*

gibt ein süffiges Gebräu.

Ideal zu Minutal ex präcoquis ** Gepostet von Andreas 'Legu' Geist Date: Thu, 19 Jan 1995 Erfasser: Patri Datum: 08.03.1995 Stichworte: Wein, Antik, Lateinisch

Stichworte: Lateinisch, Antik, Wein

Weinpunsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Dörrfeigen, - klein gewürfelt*
- *1 klein. Apfel; geputzt, in feinen - Scheiben*
- *1 klein. Orange; geschält, in feinen - Scheiben*
- *9.33 dl Rotwein; oder Rosewein*
- *1 Stück Zimt*
- *4 Nelken*
- *93 g Zucker*
- *2 EL Cognac*
- *Pfeffer aus der Mühle*

Alles (bis auf dem Cognac) in einem Topf tun, aufkochen (bis knapp vor dem Kochen), 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, vom Feuer nehmen und Cognac zugeben. Heiss zusammen mit den Früchten servieren (kann aber auch kalt getrunken werden).

Stichworte: Früchte, Heiss, Punsch, Wein

Weiss-Ich-Nicht

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Baccardi*
- *2 cl Batida de Coco*
- *0.2 l Sprite*
- *1 l Pfirsichsaft*
- *1 l Kirschsaft*

Am besten mit Strohhalm trinken. Anstatt der 2cl Baccardi/Batida de Coco können auch 4cl, für die Standfesten, genommen werden. ** Gepostet von Karsten Tralst Date: Mon, 07 Nov 1994 Erfasser: Karsten Datum: 01.12.1994 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Weisser Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Orangen*
- *4 Unbehandelte Zitrone*
- *8 l Tee*
- *3 kg Zucker*
- *16 l Weisswein*
- *Arrak und/oder Rum; nach - Geschmack*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- BAYERNTEXT - 29.12.94

- Erfasst: Ulli Fetzer

- 2:246/1401.62

Orangen- und Zitronenschalen abreiben und mit gutem Tee überbrühen. Mit Zucker vermengen. Den Saft der Orangen und der Zitrone dazugeben und durchseihen. Weisswein erhitzen (nicht kochen), daruntermengen, Arrak und Rum nach Geschmack zugeben. Heiss oder kalt - je nach Geschmack - servieren.

Stichworte: Orangen, Heiss, Punsch, Wein

Weizenbier-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 l Weizenbier*
- *2 l Sekt, trocken*
- *4 Zitronen, unbehandelt: -Scheiben*

MMMMM-------------------------------QUELLE---------------------------

-erfasst von Petra

- Holzapfel

Weizenbier und Sekt gut durchgekühlt in einem Bowlwngefäss mischen, Zitronenscheiben zugeben und servieren.

Stichworte: Alkohol, Bowle, Getränk

Wellenbrecher

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Curacao Blue*
- *1 cl Aquavit*
- *4 cl eiskalter Orangensaft*
- *2 Eiswürfel*
- *Sekt; eiskalt, trocken*

Die Zutaten im Shaker kräftig schütteln, in 1 Sektschale abseihen, mit Sek auffüllen. Tip: Tauchen Sie vorher den Rand des Glases in Fruchtsaft und drücken ihn in Kristallzucker. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, P1

Stichworte: P1, Getränk

Stichworte	Getränke

Wembly

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Whisky*
- *1 1/2 cl Wermut*
- *1 1/2 cl Ananassaft*

Mit Eis in einem Shaker gut schütteln und in ein Cocktailglas abseihen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

West Indian Punch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Brauner Rum*
- *2 cl Bananenlikör*
- *3 cl Orange Juice*
- *3 cl Ananas Juice*
- *Saft einer 1 Limette*
- *Muskat*

Zutaten im Shaker auf gestossenem Eis schütteln. In Longdrink-Glas geben und mit gestossenem Eis auffüllen. Muskat darüberreiben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Whiskey-Milch mit Zimt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *750 ml Frische Vollmilch*
- *4 EL Brauner Zucker*
- *1 TL gemahlener Zimt*
- *125 ml irischer Whiskey*
- *4 EL Schlagsahne*
- *4 Stangen Zimt*

ZUBEREITUNGSZEIT

CA. 10 MINUTEN

PRO PORTION CA.

- ** 1050 Joule / 250 Kalorien*

Milch. Zucker und gemahlenen Zimt in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Dann Whiskey und Sahne zugiessen und alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe schaumig schlagen. Die Whiskey-Milch sofort auf vier vorgewärmte Gläser verteilen. In jedes Glas eine Zimtstange stecken und das Getränk sofort servieren. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

Whisky Cream

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Sahne*
- *2 cl Southern Comfort*
- *2 cl Creme de Cacao weiss*

Alle Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. In Cocktailschale abseihen * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Whisky Highball

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Whisky*
- *2 Eiswürfel 18 cl kaltes Sodawasser oder Ginger Ale*

Whisky und Sodawasser bzw. Ginger Ale leicht umrühren. Anschliessend das Eis hinzugeben. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Whisky Punch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Teil Whisky*
- *3 bis 4 Teile Milch*
- *Zucker nach Geschmack*
- *Muskatnuss, gerieben*

Alles (ausser Muskatnuss) mit Eis gut 'shaken', in Gläser tun und mit Muskatnuss bestreuen. ** From: r.gagnaux@chnet.ch (Rene Gagnaux) Date: Tü, 21 Dec 1993 11:00:00 +0100 Erfasser: Rene Datum: 03.01.1994 Stichworte: Getränke, Punch, Alkoholisch, Whisky

Stichworte: Alkohol, Whisky, Punch, Getränk

Stichworte Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Whisky Sour

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Whisky*
- *1 1/2 cl Limonensaft*
- *1 1/2 cl Soda*
- *1 1/2 cl Kandissirup*
- *1 Cocktailkirsche*

Mit viel Eis ohne Soda gut durchschütteln und in einen Tumber geben. Einen Schuss Soda drauf und mit einer Cocktailkirsche garnieren. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Whisky Sour I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 cl Bourbon 3 cl Lemon Juice 2 cl Zuckersirup*
- *Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. In ein Sour-Glas oder Whisky-Tumbler mit Eis füllen; obenauf eine Cocktailkirsche. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Whisky Sour II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Boubon Whisky*
- *3 cl Zitronensaft*
- *3 cl Zucker*
- *1/2 Orangenscheibe*
- *1 Kirsche*

Whisky. Saft und Zucker mit Eis im Shaker kräftig Schütteln, in einen kleinen Tumbler mit Eis giessen und mit Orangenscheibe und Kirsche dekorieren. Auch Longdrink. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Whisky Tonic mit Frucht

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Whisky*
- *3 cl Cointreau*
- *2 gehäufte El. Orangen und Ananasstücke*
- *Tonic Water*

Whisky und Cointreau auf Eis mixen, ins Glas seihen, Früchte zugeben und mit eiskaltem Tonic Water auffüllen. Mit Spiess oder Cocktailgabel servieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Whisky Twist

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Irish Whisky*
- *1 cl Lemon Juice*
- *1 Barlöffel Cherry Brandy*
- *1 Barlöffel Himbeersirup*
- *Cocktailkirsche*

Flüssige Zutaten mit Eis gut verrühren. In eine Cocktailschale abseihen und mit der Kirsche garnieren. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

White Cloud

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Creme de Cacao, weiss*
- *8 cl Süsse Sahne*
- *24 cl Ananassaft*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit zerstossenem Eis gefülltes Glas geben.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Cacao, Vodka

White Cloud I

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

4 cl Wodka

2 cl Creme de Cacao

3 cl Sahne

10 cl Ananassaft MMMMM------------------------------DEKORATION--------------------------

1/2 Scheibe Ananas

1 Scheibe Carambola MMMMM-----------------------------ZUBEREITUNG-------------------------

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln, dann in ein Crash-Eis gefülltes Glas giessen und mit Ananas uns Carambola dekorieren. * Quelle: Rezept-Karte erfasst A. Bendig ** Gepostet von Astrid Bendig Date: Sat, 19 Nov 1994 Erfasser: Astrid Datum: 13.01.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

White Lady

Für 4 Portionen

FÜR EINE 3/4-LITER-FLASCHE

- *1/4 l Zitronensaft*
- *1/4 l Curacao*
- *1/4 l Gin*
- *1/2 Unbehandelte Zitrone*

Zitronensaft. Curacao und Gin mischen und mit der dünn abgeschälten Zitronenschale in eine Flasche füllen. Vor dem Servieren eine Cocktailportion mit gestossenem Eis durchschütteln und durch ein Barsieb ins Glas giessen.

(So viel Alkohol am frühen Morgen...) ** From: c.bluehm@link-f.comlink.de Date: Fri, 04 Dec 1992 04:16:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 04.06.1993 Stichworte: ZER, Getränke, Drinks, Martini, Wermut, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Martini, Wermut, Drinks, Getränk, ZER

White Lady I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Gin*
- *2 cl Lemon Juice*
- *2 cl Cointreau (Triple Sec)*
- *1 Eiweiss*

Im Shaker auf Eis kräftig schütteln. In vorgekühlte Cocktailschale füllen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

White Lady II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl Gin*
- *3 cl Cointreau*
- *2 cl Zitronensaft*

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln, in ein Cocktailglas abseihen. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

White Lady III

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Gin*
- *3/4 cl Cointreau*
- *3/4 cl Limonensaft*
- *1 Cocktailkirsche*
- *1 Orangenscheibe*

Mit Eis gut schütteln und in ein Cocktailglas abseihen. Mit der Orangenscheibe und der Kirsche garnieren. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Stichworte	Getränke

White Russian

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Creme de Cacao*
- *24 cl Wodka*
- *8 TL Süsse Sahne*
- *12 Eiswürfel; oder mehr*

Alles in einen Mixbecher geben und den Shaker darüberstülpen. 6-7 mal kräftig schütteln. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

Stichworte: Cocktail, Cacao, Vodka

White Russian I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 cl Wodka*
- *2 cl Kahlua*
- *2 cl Flüssige Sahne*

Zutaten im Shaker mit 3-4 Eiswürfeln kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. Mit geriebener Muskatnuss oder Kaffeepulver garnieren. ** Gepostet von: Franz Betzel Erfasser: Franz Datum: 07.12.1995 Stichworte: Getränk, Drink, Alkoholisch

Stichworte: Alkohol, Drink, Getränk

White Spider

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Wodka*
- *12 cl Weisse Creme de Menthe*
- *8 Eiswürfel; oder mehr*

Alles in den Mixbecher geben und mit dem Barlöffel verrühren. Abwandlung: Statt weisser Creme de Menthe kann auch grüne benutzt werden.

Stichworte: Cocktail, Menthe, Vodka

Widows's Kiss

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 cl Calvados*
- *3/4 cl Benedictine*
- *3/4 cl Chartreuse*
- *1 Prise Angostura*

Mit Eis gut schütteln und in ein Cocktailglas abseihen. ** Erfasst und gepostet von Michael Wenderhold (2:243/2005.4) vom 23.06.1994 Erfasser: Michael Datum: 01.08.1994 Stichworte: Cocktail, Getränke, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Getränk

Wiener Fiaker

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Tasse heisser Kaffee*
- *8 TL Kirschwasser*
- *4 TL Zucker*
- *4 TL Kaffeesahne*
- *Schlagsahne*

Kaffee aufgiessen und Kirschwasser hinzugeben. Mit Zucker und Kaffeesahne verrühren und mit Schlagsahne verzieren. ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: Ruth Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Kaffee, Alkoholisch, Heiss, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Heiss, Kaffee, Getränk

Wiener Kaffee

Für 4 Portionen

OHNE ALKOHOL

- *100 g Schokolade*
- *60 ml Milch*
- *550 ml starker Kaffee*
- *1 TL Zucker*
- *150 ml Sahne*

ZUM SERVIEREN

- *Zimt*
- *Kakao*

Die Schokolade langsam in einem Topf schmelzen. Die Milch einrühren. Den Kaffee in kleinen Portionen einrühren und schaumig schlagen. Warm halten. Die Sahne mit Zucker steif schlagen. Den Kaffee in vier vorgewärmte Tassen füllen und die Sahne darauf verteilen. * Aus der Bäckerblume 48 / 92 Erfasser: Lothar Datum: 29.11.1993 Stichworte: Getränke, Kaffee, Alkoholfrei

Stichworte: Kaffee, Alkoholfrei, Getränk

Winterkiller

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Rum braun*
- *2 cl Rum weiss*
- *2 cl Cognac oder Weinbrand*
- *2 cl Bourbon Whiskey*
- *2 cl Triple Sec*
- *2 cl Southern Comfort*
- *2 cl Frischer Zitronensaft*
- *2 cl frischer Orangensaft*
- *1 cl Grenadinesirup*
- *Ginger Ale*

In einem mit Eiswürfeln gefüllten Shaker die Zutaten (außer dem Ginger Ale) geben, kräftig schütteln und gleichmäßig in zwei Longdrinkgläser seihen. Den Drink mit Ginger Ale auffüllen. :Stichworte : Alkoholisch, Getränk :Notizen (**) : : : Gepostet von: Matthias Morgenroth Stichworte: Alkohol, Getränk

Stichworte	Getränke

Wodka Martini

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 cl Vermouth Dry*
- *24 cl Wodka*
- *8 cl Vermouth weiss*
- *Zitronenschnitz*

Zutaten mit zerkleinertem Eis shaken, ins Glas seihen. Mit Zitronenschnitz abspritzen und diesen mit ins Glas geben.

Stichworte: Schnaps, Cocktail, Vodka

Wodka-Bowle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Flasche Wodka*
- *2 Flasche Bitter Lemon*
- *1 Becher Kirschen*
- *1 Liter Vanille-Eis*

Das Eis in kleine Stücke zerteilen, mit dem Wodka und den Kirschen mischen, gut durchrühren und kaltstellen. Vor dem servieren mit Bitter Lemon aufgiessen.

Aber Vorsicht! Die Folgen können fürchterlich sein. ** From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Bowlen, Wodka, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Bowlen, Vodka, Getränk, ZER

Wodka-Bowle mit Schattenmorellen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2800 g Schattenmorellen; Glas*
- *28 dl Wodka*
- *28 dl Bitter Lemon*
- *4 l Vanilleeis*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet: Petra Glaser

- - 07.07.1995

Die Schattenmorellen und den Saft voneinander trennen. Die Schattenmorellen über Nacht (besser noch 1 1/2 Tage) in den Wodka einlegen. Den Saft, die Morellen mit dem Wodka und das Bitter Lemon in eine grosse Schüssel geben. Zum Schluss das Vanilleeis hinzugeben und warten bis es leicht verschmolzen ist.

Stichworte: Kirschen, Bowle, Vodka

Wolga Clipper

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Wodka*
- *8 cl Apricot Brandy*
- *12 cl Orangensaft*

Alle Zutaten im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln und in vorgekühlte Cocktailschale giessen.

Stichworte: Orangen, Schnaps, Cocktail, Vodka

Wolga-Gruss

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Wodka*
- *8 cl Birnengeist*
- *4 cl Zitronensaft*
- *12 Eiswürfel*
- *Sekt, trocken; ODER*
- *Weisswein*
- *4 Scheib. Zitrone, naturrein*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- nach: Freude am Kochen

- - erfasst: A. Bendig

Wodka mit Birnengeist, Zitronensaft und Eiswürfel in den Shaker geben und schütteln bis die Aussenwände beschlagen. Dann in eine Sektschale abseihen und mit kaltem Sekt oder Weisswein auffüllen. Die Zitronenscheibe an den Glasrand stecken und den Drink sofort servieren.

Stichworte: Cocktail, Vodka

Wolgaperlen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Orangen*
- *8 cl Wodka*
- *1 Vanilleeis (Hausbecher)*
- *1 l Bitter Orange; Flasche*

Orangen auspressen, Fruchtsaft mit Wodka vermischen. Eis mit dem Eisportionierer zu Kugeln formen, auf 4 hohe vergekühlte Gläser geben. Orangensaft mit Bitter-Orange auffüllen, über das Eis giessen, sofort mit Trinkhalm und Löffel servieren. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 10.12.1995 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

Würziger Gurkendrink (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Salatgurke; geschält*
- *1/2 klein. Zwiebel; geschält*
- *1/2 Knoblauchzehe; geschält*
- *2 EL Zitronensaft*
- *1/2 Bd. Schnittlauch - fein geschnitten*
- *2 Blättchen Zitronenmelisse*
- *1 EL Doppelrahmfrischkäse - mit Kräutern*
- *150 g Dickmilch, 1.5 o/o Fett*
- *Weißer Pfeffer*
- *Salz*
- *4 Scheibe Gurke; zum Garnieren*

Gurke. Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden. Alles zusammen mit Zitronensaft, Kräutern und Frischkäse im Mixer gründlich pürieren. Die Dickmilch darunterquirlen und den Drink mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Drink in Gläser füllen und mit jeweils zwei Gurkenscheiben garnieren. * Quelle: Gepostet: Alfred Jäger 05.01.1995 Erfasser: Rene Datum: 20.09.1995 Stichworte: Getränke, Milch, Dickmilch, Gurke, P2

Stichworte: Gurke, Dickmilch, Milch, Getränk, P2

Stichworte	Getränke

Würziger Kirschlikör

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Schattenmorellen*
- *250 g Einmachzucker*
- *1/2 Stange Zimt*
- *9 Mandeln*
- *5 Gewürznelken*
- *1 Prise Muskatbluete*
- *1/8 l Wasser*
- *1 Fl. Wodka (0,7l)*

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. In eine weithalsige Flasche füllen, Gewürze und Mandeln zufügen und mit Wodka übergiessen. Den Likör an einem dunklen, mässig warmen Ort etwa 4 Wochen reifen lassen, anschliessend durch einen Filter geben. Das Wasser mit dem Zucker zu Sirup kochen. Den Zuckersirup gut unterrühren, danach den Kirschlikör noch eine Zeitlang ruhen lassen. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Getränke, Liköre, Kirschen

Stichworte: Kirschen, Likör, Andreas, Getränk

Würziger Kresse-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Brunnenkresse*
- *1 klein. Knoblauchzehe*
- *1/4 l Kefir*
- *1/8 l Sahne*
- *Salz*
- *weißer Pfeffer, frisch gemahlen*
- *1 Msp. feinwürziger Senf*

Die Kresse verlesen und waschen. Die Blätter abzupfen, einige zur Seite legen und den Rest mit der geschälten Knoblauchzehe fein hacken. Kefir und Sahne gründlich verquirlen, Kresse-Knoblauch-Mischung hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Senf würzig abschmecken. Auf zwei Gläser verteilen und mit Kresseblättchen bestreuen. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 07.04.1996 Stichworte: Getränk, Milch, Mix, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Mix, Milch, Getränk

Würziger Weinbrandgrog

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Getrocknete Aprikosen*
- *2 EL Rosinen*
- *1 EL Zitronat*
- *2 EL Mandelstifte*
- *1 Schuss Kardamom; gemahlen*
- *1 Schuss Koriander; gemahlen*
- *1 Schuss Anis; gemahlen*
- *250 ml deutscher Weinbrand*

NACH GESCHMACK:

- *Zucker oder Honig*

Zubereitungszeit:

- *ca. 20 Minuten*

PRO PORTION CA.

- *1130 Joule / 270 Kalorien*

Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Rosinen waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Aprikosenwürfel, Rosinen, Zitronat und Mandelstifte in eine Schüssel geben. Kardamom, Koriander und Anis daruntermischen. Den Weinbrand darübergiessen und die Früchte zugedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen. Dann 3/8 Liter Wasser zum Kochen bringen. Früchte mit Weinbrand auf vier Tassen oder Gläser verteilen und mit heissem Wasser aufgiessen. Den Weinbrandgrog sofort servieren. Am besten noch etwas Zucker oder Honig dazu reichen, so dass jeder seinen Grog ganz nach Geschmack süssen kann.

Erfasser: Ingrid Datum: 30.01.1996 Stichworte: Getränke, P4

Stichworte: P4, Getränk

Stichworte	Getränke

Wüstenfuchs

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

16 cl Rum

8 cl Amaretto

8 cl Zitronensaft

48 cl Ananassaft MMMMM------------------------------DEKORATION--------------------------

2 sl Ananas

4 sl Carambola MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Rezeptkarte - erfasst

- A. Bendig MMMMM-----------------------------ZUBEREITUNG-------------------------

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln, in ein mit Crash-Eis gefülltes Glas giessen und dekorieren

Stichworte: Cocktail

Wunderbar-Spezial

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Gin*
- *8 cl Zitronensaft*
- *4 cl Zuckersirup*
- *Sekt*

Glas mit Zuckerrand vorbereiten. Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In Glas geben und vorsichtig mit Sekt auffüllen.

Stichworte: Wein, Sekt, Cocktail, Gin, Vodka

Wunschpunsch mit Mandarinen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.8 Orangen*
- *0.4 Zitrone*
- *0.4 l Tee, schwarzer*
- *0.4 Dos. Mandarin-Orangen (314 ml)*
- *0.4 Stange Zimt*
- *2.4 Nelken*
- *0.2 Orange, Schale von*
- *0.2 Zitrone, Schale von*
- *60 ml Grenadinesirup*

Orangen und Zitrone auspressen. Mit schwarzem Tee, Mandarin- Orangen, Zimt, Nelken, Orangen- und Zitronenschale zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 15 Minuten zugedeckt kochen lassen. Dann Grenadinesirup zugeben.

:Stichworte : Alkoholfrei, Getränk, Punsch, S10, Weihnachten :Notizen (*) : : : Quelle: BWZ :Notizen (**) : : : Erfasst: Lothar Schäfer : : (Lothar.Schäfer@ruhr-uni-bochum.de) : :

60 kcal : : 255 kJoule Stichworte: Punsch, Weihnachten, Alkoholfrei, Getränk, S10

Stichworte Getränke

Xalapa Punsch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Zitronen, Schale von*
- *133 cl Schwarzer Tee*
- *150 g Zucker*
- *50 cl Calvados*
- *50 cl Rum*
- *50 cl Rotwein*
- *2/3 Zitrone*

AUFGESCHNAPPT VON HEIN

- *Rühle in 12/98*

Abgeriebene Zitronenschale in einen großen Topf geben. Mit dem heißen Tee übergießen und zugedeckt auf der warmen Kochplatte 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. In ein großes feuerfestes Gefäß seihen. Den Zucker zufügen und unter Rühren auflösen. Calvados, Rum und Rotwein jeweils vorwärmen und zugießen. Eine Zitrone in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Alles vorsichtig umrühren. In Punschgläsern sofort heiß servieren. Trinkhalme dazu reichen.

Stichworte: Alkohol, Heiss, Punsch

XYZ

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl Brauner Rum*
- *8 cl Cointreau*
- *8 cl Zitronensaft*

Die Zutaten zusammen im Shaker mit Eis schütteln und in ein Cocktailglas seihen.

Stichworte: Früchte, Likör, Rum, Aperitif

Yellow Bird I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl brauner Rum (Jamaica)*
- *3 cl Weisser Rum*
- *1 cl Tia Maria*
- *4 cl Orange Juice*
- *Saft einer 1 Limette oder*
- *2 cl Lemon Juice*
- *Cocktailkirsche*
- *Minzezweig*

Zutaten auf gestossenem Eis im Shaker schütteln. In ein bis zur Hälfte mit gestossenem Eis gefülltes Longdrink-Glas geben. Kirsche und Minze obenauf. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte	Getränke

Yellow Bird II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 cl brauner Rum (Jamaica)*
- *3 cl Weisser Rum*
- *1 cl Galliano*
- *4 cl Orange Juice*
- *Saft einer 1 Limette oder*
- *2 cl Lemon Juice*
- *Cocktailkirsche*
- *Minzezweig*

Zutaten auf gestossenem Eis im Shaker schütteln. In ein bis zur Hälfte mit gestossenem Eis gefülltes Longdrink-Glas geben. Kirsche und Minze obenauf. * Nicolai Leymann Mail nicolai@prz.tu-berlin.de von ftp.prz.tu-berlin.de Erfasser: Nicolai Datum: 01.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, Getränke

Stichworte: Alkohol, Drinks, Getränk

Stichworte Getränke

Titel - Rubrik - Stichworte

Yellow Boxer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Tequila*
- *6 cl Galliano*
- *12 cl Rose's Lime Juice*
- *8 cl Zitronensaft*
- *40 cl Orangensaft*

DEKORATION

- *4 Scheib. Orange*
- *4 Cocktailkirsche*
- *2 Scheib. Zitrone*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach Rezeptkarte

- 19.12.94 - Gepostet von

- A. Bendig - 19.12.1994

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln, dann in ein mit Crash-Eis gefülltes Glas giessen und dekorieren.

Stichworte: Orangen, Longdrink, Rum, Tequila

Stichworte	Getränke

Yellow Boxer I

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

4 cl Tequila 1 1/2 cl Galliano

3 cl Rose's Lime Juice

2 cl Zitronensaft

10 cl Orangensaft MMMMM------------------------------DEKORATION--------------------------

1 Scheibe Orange

1 Cocktailkirsche

1/2 Scheibe Zitrone

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln, dann in ein mit Crash-Eis gefülltes Glas giessen und dekorieren. * Quelle: Rezeptkarte 19.12.94 A. Bendig 2:240/5053.23 ** Gepostet von Astrid Bendig Date: Mon, 19 Dec 1994 Erfasser: Astrid Datum: 23.01.1995 Stichworte: Getränke, Cocktail, Tequila, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Tequila, Getränk

Stichworte	Getränke

Yellow Boxer II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Tequila*
- *2 cl Galliano*
- *2 cl Lime Juice*
- *2 cl Lemon Juice*
- *Ein Spritzer frischen O-Saft*

Zutaten auf Eis kräftig schütteln. In ein mit gestossenem Eis gefülltes Ballon-Glas geben. ** Gepostet von Thomas Ruf Date: Mon, 16 Jan 1995 Erfasser: Thomas Datum: 31.03.1995 Stichworte: Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1

Yellow Boxer's

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 cl Tequilla*
- *2 cl Galliano*
- *2 cl Lime*
- *2 cl Zitronensaft*
- *1 Schuss Orangensaft*

Im Mixer kalt schütteln und in ein mit crunsh ice gefülltes Glas schenken. ** From: kai@deceiver.ki.open.de (Kai Völcker) Newsgroups: de.rec.mampf Date: 7 Apr 92 13:05:54 GMT Erfasser: Kai Datum: 25.10.1993 Stichworte: Drinks, Alkoholisch, News

Stichworte: Alkohol, Drinks, News

Yellow Fever

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 cl Wodka*
- *8 cl Galliano*
- *24 cl Ananassaft*
- *4 Prise Zitrone*
- *4 Ananasscheibe*
- *4 Cocktailkirsche*

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit gestossenem Eis gefülltes Glas geben. Mit Ananasscheibe und Cocktailkirsche garnieren.

Stichworte: Ananas, Longdrink, Galliano, Vodka

Yellow Submarine

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Eiswürfel*
- *1 Prise Angostura*
- *1 1/2 cl Dubonnet*
- *1 1/2 cl Franz. Vermouth dry*
- *2 cl Gin*

Der Name dieses guten Before-Dinner-Drinks wird manchen an die nun schon fast legendären Beatles erinnern.

Eiswürfel, Angostura, Dubonnet, Vermouth und Gin in ein Mixglas geben. Alles mit einem Barlöffel sehr gut verrühren. In ein Cocktailglas seihen. * Quelle: Die grosse Welt der Getränke Tchibo gepostet: Hardy Hergesell Erfasser: Hardy Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Shortdrink, Alkohol, P1

Stichworte: Alkohol, P1, Getränk, Shortdrink

Yokohama Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Prise Absinth*
- *3/16 Grenadine*
- *3/16 Wodka*
- *1/3 Orangensaft*
- *1/3 Dry gin*

Alles gut schütteln und durch ein Sieb in ein Cocktailglas geben.

- Erfasst: H. Owald

Erfasser: Helmut Datum: 10.12.1995 Stichworte: Gin, Cocktail, P1

Stichworte: Cocktail, P1, Gin

Zeus Cocktail

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 cl Campari*
- *12 cl Wodka*
- *8 Eiswürfel*
- *4 Streifen Zironenschale*

Campari. Wodka und Eiswürfel in ein Old-fashioned-Glas füllen und umrühren. Über dem Glas das Öl der Zitronenschale auspressen und dieselbe ins Glas geben.

Stichworte: Cocktail, Campari, Vodka

Zirtaki

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/2 l Rotwein*
- *1/2 l Ouzo*
- *Zimt*
- *Zucker*
- *Nelken*
- *nach Geschmack noch Anis*

Wie immer mischen und erwärmen. Wirkung: Läßt müde Beine Zirtaki tanzen. :Stichworte : Glühwein, P1 :Notizen (**) : : : Gepostet von Stefan Thurow Stichworte: P1, Glühwein

Stichworte	Getränke

Zitronen - Flip

Für 4 Portionen

FÜR CA. 4 GLÄSER

- *2 Kugeln Vanilleeis*
- *4 TL Zitronensirup*
- *1/4 l Sahne*
- *2 Zitronen (ungespritzt)*
- *2 Eier*

Die beiden Zitronen auspressen und von einer 1/4 Zitrone die Schale abreiben.

Den Saft der beiden Zitronen und die Schale zusammen mit dem Vanilleeis und den 2 Eiern in ein Gefäss geben.

Diese Zutaten mit einem Handmixer auf höchster Stufe schlagen. Dann die Sahne hineingeben und alles verrühren. ** Gepostet von Axel Wälisch Date: 19 Feb 1995 Erfasser: Axel Datum: 05.04.1995 Stichworte: Getränk, Alkoholfrei

Stichworte: Alkoholfrei, Getränk

Zitronen-Eier-Likör aus Grossmutters Zeiten

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 sehr frische Eier*
- *8 Zitronen; evtl. mehr*
- *250 g Zucker*
- *1 Vanilleschote - längs halbiert*
- *350 ml Rum; 54 Vol-o/o*

Die Eier sauber abspülen und reinigen. Mit der Schale vorsichtig und platzsparend in ein hohes Gefäss geben. Die Zitronen gut auspressen. So viel Saft über die Eier giessen, dass sie bedeckt sind. Acht bis zehn Tage stehenlassen und zwischendurch vorsichtig umrühren, bis die Eierschalen aufgelöst haben. Dann alles in ein Sieb geben und abseihen.

Das Ei-Zitronen-Gemisch mit dem Rum und dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und eine homogene Creme entstanden ist. Mit einem Messerrücken das Vanillemark aus den Schoten kratzen und ebenfalls unter die cremige Masse mischen. Nach Belieben noch etwas Zucker beigeben. Den so gewonnenen Eierlikör gut verschliessen und kühl aufbewahren. * Quelle: Nach: Oskar Marti, Ein Pöt am Herd, Winter in der Küche, Hallwag, 1993 ISBN 3-444-10415-4 Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 12.07.1996 Stichworte: Getränke, Likör, Rum, Ei, Zitrone, P1

Stichworte: Früchte, Likör, P1, Rum, Getränk, Eier

Stichworte	Getränke

Zitronen-Eistee mit Pfefferminz

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Tee; schwarz*
- *1 l Wasser*
- *Pfefferminzblätter;*
- *ersatzweise ein Aufgussbeutel Pfefferminzt*
- *250 g Zucker*
- *Zitronensaft; nach Geschmack*

Den Tee mit Pfefferminze aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen und abgiessen, Zucker und Zitronensaft hinzugeben, gut abkühlen lassen, in Gläser füllen und mit Eiswürfeln servieren. * Quelle: Paul Schrader, Tee an heissen Sommertagen ** erfasst von J. Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 05.08.1994 Stichworte: Getränk, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Zitroneneistee (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Kugeln Zitroneneis*
- *3 TL Zitronensirup*
- *150 ml Starker kalter Tee*

In einem Longdrinkglas Zitroneneis mit Zuckersirup übergiessen und mit dem kalten Tee auffüllen. ** Gepostet von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 19.08.1996 Stichworte: Getränke, Kalt, Tee, Zitrone, P1

Stichworte: Früchte, P1, Kalt, Tee, Getränk

Stichworte	Getränke

Zitronenlimonade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Ungespritzte Zitronen*
- *2 EL Zitronensäure*
- *1000 g Zucker*
- *1 l Wasser*

Zitronen unter heissem Wasser abbürsten, und mit dem Sparschäler dünn schälen. Die Schale mit Zucker und Zitronensäure in einen Topf geben und mischen. Das Wasser aufkochen und dazugiessen. Das Ganze abkühlen lassen. Die Zitronen auspressen und den Saft dazurühren.

Dann lässt man die Mischung bis zum nächsten Tag ziehen, siebt die Festtsoffe ab und füllt das Getränk in saubere Flaschen ab und verschliesst diese. Im Kühlschrank hält es sich einige Wochen frisch.

Zum Trinken wird die Limonade mit Wasser oder Mineralwasser nach Geschmack vermischt.

Gepostet von Heidi Nawothnig @ 2:2437/120.28 am 18.04.94

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Getränke, Alkoholfrei, P1

Stichworte: P1, Alkoholfrei, Getränk

Stichworte	Getränke

Zitronenmilch

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 EL Zitronensaft*
- *1/2 l Milch*
- *Süssstoff*

Den Esslöffel Zitronensaft tropfenweise in die Milch einrühren, die dadurch feinflockig gerinnt und besonders bekömmlich ist. Süssstoff nach Geschmack zugeben.

Stichworte: Früchte, Milch

Zitronenwasser (Lemon Barley Water)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Perl-Graupen*
- *1 EL Honig, flüssig*
- *4 Zitronen, unbehandelt*
- *2 Minzezweige*
- *1 l Wasser*

ZUM ANRICHTEN

- *Eiswürfel*
- *2/3 Zitrone, unbehandelt*
- *Minzeblättchen*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Brigitte 11/90 erfasst

- von Petra Holzapfel

Graupen in einen kleinen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen. 5 Minuten kochen lassen. Weiche Graupen auf ein Sieb geben und unter kaltem Wasser abspülen. Honig in einen grossen Topf geben. 1/3 der Zitronen in 3 mm dicke Scheiben schneiden, zum Honig geben und mit einem Kartoffelstampfer oder Fleischklopfer in den Honig drücken. Restliche Zitronen auspressen und 150 ml (bezogen auf 6 Gläser) Saft abmessen. Graupen, Zitronensaft und Minze zu den Honig-Zitronen geben und mit kochendem Wasser begiessen. Zugedeckt abkühlen lassen. Anschliessend alles durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb giessen und die Flüssigkeit auffangen. Zitronenwasser einige Stunden kalt stellen. Mit Eiswürfeln, Zitronenscheiben und Minzeblättchen in Cocktailgläsern servieren.

Stichworte: Früchte, Alkoholfrei, Graupen, Neuseeland, Getränk

Zitronenwasser (Limonnaja woditza)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Zitronen*
- *2000 g Würfelzucker*
- *12 l kochendes Wasser*
- *400 g Rosinen*
- *2 TL Trockenhefe*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Irina Carl, Russisch -

- kochen, Edition dia 1993

- - ISBN 3 86034 112 X -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Fruchtwässer (Woditzi) wurden aus Beerensaft hergestellt, der mit Wasser vermischt und leicht gegoren wurde. Oft fügte man Wodka hinzu, freilich in sehr kleinen Mengen: etwa 1 Esslöffel Wodka auf 1 Eimer Fruchtwasser. Mit Wasser verdünnter, ausgiebig gekochter und gezuckerter Sauerkraut- oder Kohlsaft erfreute sich ebenfalls grosser Beliebtheit. Diese Art Getränke müssen schnell konsumiert werden, da sie sich nicht lange halten. Beachten: etwa 14 Tage vorher beginnen. Die Zitronen gut waschen. Mit Zuckerstücken das Gelbe von der Zitronenschale abreiben, das Weisse entfernen. Die geschälten Zitronen in Scheiben schneiden, die Kerne entfernen. Den Zucker beifügen. Das kochende Wasser darübergiessen und auf 30 oC abkühlen lassen. Die Rosinen und die Hefe dazugeben. Wenn die Gärung einsetzt, das Wasser zwölf Tage auf Eis stellen, aber nicht in das Gefrierfach geben. In Flaschen abfüllen. Dabei darauf achten, dass der Bodensatz nicht aufgeschüttelt wird. Beim Abfüllen den Saft durch ein viermal gefaltetes Leinen- oder Baumwolltuch filtern. Die Flaschen gut verschliessen, beispielsweise mit einem Korken, versiegeln und kaltstellen. Nach einigen Tagen trinkbar. Bemerkungen Zum Abfüllen nur Sektflaschen verwenden, da sie dem durch die Gärung entstehenden Druck standhalten. Die Flaschen nicht vollständig füllen. Die Flaschen schräg mit dem Korken nach unten lagern. Am besten in Sand eingraben.

Stichworte: Russland, Früchte, Limonade, Woditza

Zitrus-Kefir (Alkoholfrei)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *40 cl Kefir*
- *4 Orange; Saft*
- *2 Grapefruit; Saft*
- *4 EL Sanddornmark*

Alle Zutaten gut verquirlen.

Stichworte: Zitrusfrüchte, Kefir, Sanddorn, Milch

Zitrusmilch

Für 4 Portionen

PRO GLAS BENÖTIGT MAN

- *3/4 Becher Milch*
- *1 EL Zitronensaft*
- *2 EL Orangensaft*
- *etwas Zucker*
- *wenig Zitronenschale*

Zitronen- und Orangensaft mit Zitronenschale und Zucker mischen und unter tüchtigem Schlagen zu der Milch geben. ** Gepostet von Jürgen Linnhoff Date: Wed, 10 May 1995 Erfasser: Jürgen Datum: 19.06.1995 Stichworte: Israel, Getränk, Alkoholfrei, Milch, P1

Stichworte: Israel, P1, Alkoholfrei, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke

Zombie

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 cl dunklen Rum (73%)*
- *4 cl Sherry Brandy*
- *4 cl Curacao Triple Sec*
- *4 cl Maraschino*
- *8 cl Mandelsirup*
- *4 dash Grenadine*
- *8 cl Zitronen*
- *8 cl Orangen*
- *8 cl Ananassaft*
- *8 cl Maracujasaft*
- *Eiswürfel*
- *2 Orangenscheibe*
- *2 Zitronenscheibe*
- *ggf. Cocktailkirschen*

Alles in den Shaker. viel Eis dazu, kräftig durchshaken, in grosse Gläser füllen. Mit Zitronen- und Orangenscheibe dekorieren. * From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 09.09.1993 Stichworte: ZER, Alkoholisch, Drinks, Longdrinks

Stichworte: Alkohol, Longdrink, Drinks, ZER

Zombie I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Zerstossenes Eis von 7-8 Eiswürfeln 5 Eiswürfel*
- *2 cl Grenadinesirup*
- *2 cl Maracujasirup*
- *2 cl Zitronensaft*
- *4 cl Orangensaft*
- *4 cl Ananassaft*
- *2 cl Cointreau*
- *4 cl Brauner Rum*
- *4 cl Weisser Rum*
- *2 cl hochprozentiger Rum (70-73%)*
- *1 Ananasstück*
- *1 Minzezweig*

Ein grosses Glas zur Hälfte mit zerstossenem Eis füllen. Sirup, Säfte und Alkohol mit den Eiswürfeln in einen Shaker geben und schütteln. In das Glas füllen und umrühren. Mit dem Ananasstück und der Minze garnieren. ** Gepostet von Andreas Günther Date: 06 Apr 1995 Erfasser: Andreas Datum: 11.09.1995 Stichworte: Getränk, Drink, Alkohol

Stichworte: Alkohol, Drink, Getränk

Zombie II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 cl Rum (braun)*
- *4 cl Rum (weiss)*
- *2 cl Rum (hochprozentig)*
- *2 cl Cointreau*
- *2 cl Grenadinesirup*
- *2 cl Maracujasirup*
- *4 cl Zitronensaft*
- *4 cl Orangensaft*
- *4 cl Ananassaft*
- *Ananas*
- *Cocktailkirschen*
- *Minze*
- *Gestossenes Eis*
- *Eiswürfel*

Alkohol: 19%

Kategorie: Cocktail

Menge: 28 cl

Das Glas halb mit gestossenem Eis füllen. Eiswürfel und die flüssigen Zutaten im Shaker kräftig schütteln, durch das Barsieb in ein Longdrinkglas abseihen und gut umrühren.

Ein Ananasstück an den Glasrand stecken, die Kirsche daran spiessen und den Drink mit einem Minzezweig dekorieren. Mit Trinkhalmen servieren.

Bemerkungen:

Der verwendete hochprozentige Rum sollte nicht weniger als 73 % Alkohol haben. ** Gepostet von Peter Pawlak Date: Fri, 28 Apr 1995 Erfasser: Peter Datum: 11.09.1995 Stichworte: Getränk, Drink, Alkohol

Stichworte: Alkohol, Drink, Getränk

Stichworte Getränke

Zucchetti-Drink

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bd. Basilikum*
- *200 g Zucchetti; Zucchini*
- *800 g Blanc battu; (*)*
- *200 ml Milch*
- *Muskatnuss*
- *Tabasco*
- *Salz*
- *Pfeffer*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach: Orella 7/95 -

- erfasst von Rene Gagnaux

Basilikum fein hacken, Zucchetti in Stücke schneiden. Alles zusammen fein pürieren. Pikant würzen und in Gläser verteilen. (*) Blanc battu (franz. gerührtes Weiss): Frischkäsegallerte, mittels Milchsäure- und/oder Labgerinnung vorwiegend aus Magermilch hergestellt. Der dabei entstehende, cremig gerührte Käsestoff (Casein) wird im Gegensatz zu Quark nicht entwässert und enthält daher wesentlich mehr Molke, was ihm eine sämige Struktur verleiht. Blanc battu besteht zur Hauptsache aus Milcheiweiss und wird in diversen Varianten konsumiert: Als Brotaufstrich, Dessert, gesüsst, mit Früchten, als Beilage zu Salaten, gesalzen, gewürzt, als Kräutersauce oder Dip, oder eben als Getränk!

Stichworte: Basilikum, Zucchini, Milch

Stichworte	Getränke

Zunge mit Schwipps

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 1/4 kg Gepökelte Rinderzunge*
- *1 1/2 l Wasser*
- *1 Bd. Suppengrün*
- *250 g Champignons, frisch*
- *30 g Butter/Margarine*
- *1/4 l Rotwein*
- *2 Pk. Tomatensosse (Instant)*

Rinderzunge waschen, evtl. wässern und mit 1 1/2 - 2 l Wasser zum Kochen bringen. Dabei immer wieder abschäumen. 1 Bund Suppengrün putzen, waschen, dazufügen und Zunge ca. 3 Std. kochen. Sie ist gar, wenn die Spitze weich ist und die Haut sich abziehen lässt. Die Zunge herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen, solange die Zunge noch heiss ist.

Die Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. In der Butter/ Margarine ca. 10 Min. dünsten, 1/4 l Rotwein und 1/4 l Wasser dazugiessen und zum Kochen bringen. 2 Schachteln Instant-Tomatensosse einrühren, aufkochen, die Zunge in Scheiben schneiden, in die Sosse geben und ca. 10 Min. darin ziehen lassen.

Tip: nach Gusto mit süsser oder saurer Sahne abschmecken.

Ein sehr delikates Essen. Man kann die Zunge auch kalt essen, indem man sie in sehr dünne Scheiben schneidet.

01.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Hauptspeise, Fleisch, Innereien, P6

Stichworte: Fleisch, Hauptgericht, Innereien, P6

Zweifrucht-Milchmix

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g rote Johannisbeeren*
- *2 klein. Bananen*
- *1 EL Zucker*
- *1 EL Zitronensaft*
- *500 ml Buttermilch; gekühlt*
- *Minze; gehackt*

Die Früchte mit Zucker und Zitronensaft im Mixer pürieren, die Buttermilch dazugeben und alles kurz aufschlagen. In Gläser füllen und mit der Minze bestreuen.

(Pro Portion ca.55 kcal/230 kJ)

Portionen: 5 ** From: C.WULF@TBX.BERLINNET.in-BERLIN.de (Christian Wulf) Date: Sun, 12 Dec 1993 13:44:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 01.02.1994 Stichworte: Getränke, Milchmix, Milchgetränke, Getränke, Alkoholfrei, zer

Stichworte: Milchgetränk, Milch, Getränk

Stichworte	Getränke